

UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI”
DIN BACĂU

Universitatea „VASILE ALECSANDRI”
din Bacău
Registratura
Nr. 2969 / 28.02.2014

CA / Scurt
[Signature]

REGULAMENT DE ORGANIZARE ȘI FUNCȚIONARE A
ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI

COD: R-11.07-03

SENAT / BS / CA

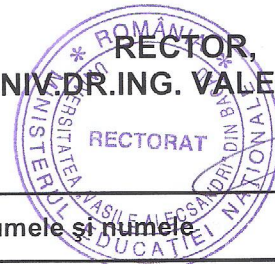
28.02.2014

— SE APROBĂ

REGULAMENT

[Signatures]

RECTOR,
PROF. UNIV. DR. ING. VALENTIN NEDEFF



	Prenumele și numele	Semnătura
Avizat - Departament de Management	Șef lucr. dr. ing. Mirela PANAINTE	[Signature]
Elaborat	Șef lucr. drd. ing. Luminița GROSU	[Signature]

EDIȚIA: 4

REVIZIA: 0 1 2 3 4 5


EXEMPLAR NR.:

Intră în vigoare începând cu data de: 28.02.2014, prin aprobarea în Ședința Senatului
Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău.

PREZENTA DOCUMENTAȚIE ESTE PROPRIETATEA UNIVERSITĂȚII „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU.
MODIFICAREA, MULTIPLICAREA SAU DIFUZAREA ACESTEIA FĂRĂ APROBAREA SCRISĂ A EMITENTULUI


ESTE INTERZISĂ, CONFORM LEGII 8/1996.

- Document controlat -

	REGULAMENT		Cod document R-11.07-03	
	Regulament de organizare și funcționare a Echipei de siguranță a alimentului		Pag./Total pag.	1/ 1
			Data	28.02.2014
			Ediție/Revizie	4/ 0 1 2 3 4 5

LISTA REVIZIILOR

Simbol revizie	Ediție/ Revizie	Cap./ Pag./ Paragr.	Conținutul reviziei	Responsabilități		
				Elaborat	Verificat	Aprobat

	REGULAMENT	Cod document R-11.07-03	
	REGULAMENT DE ORGANIZARE ȘI FUNCȚIONARE A ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI	Pag./Total pag.	2/5
		Data	28.02.2014
		Ediție/Revizie	4/ 0 1 2 3 4 5

CAPITOLUL I: PREVEDERI GENERALE

Art.1. Prezentul regulament stabilește modul de organizare și funcționare a echipei de siguranță a alimentului, înființată la Universitatea „Vasile Alecsandri“ din Bacău (UB).

Art.2. Echipa de siguranță a alimentului sprijină conducerea Universității în elaborarea și aplicarea programelor de siguranță și securitate maximă și apără drepturile clienților prevăzute de legislația în vigoare în domeniul siguranței alimentului.

Art.3. Echipa de siguranță a alimentului are scopul de a asigura implicarea lucrătorilor la elaborarea și aplicarea deciziilor în domeniul siguranței alimentelor (HACCP).

CAPITOLUL II: ORGANIZAREA ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI

Art.4. Echipa de siguranță a alimentului a UB, este constituită din:

- Șeful echipei de siguranță a alimentului;
- Șeful serviciului social;
- Șeful cantinei UB;
- un reprezentant al cabinetului medical din cadrul Universității.

Art. 5. Responsabilul Sistemului de Management al Siguranței Alimentului este șeful acestei echipei.

Art. 6. Membrii echipei de siguranță a alimentului din Universitate sunt nominalizați prin decizia scrisă a șefului acesteia, iar componența echipei va fi adusă la cunoștința lucrătorilor din Cantina Universității în cadrul instruirii periodice complexe și consemnată în procesul-verbal de instruire.

Art.7. La întrunirile echipei de siguranță a alimentului pot fi invitați să participe inspectori de muncă, precum și lucrători ai cantinei Universității.

CAPITOLUL III: FUNCȚIONAREA ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI


Art.8. Echipa de siguranță a alimentului se convoacă, la cererea scrisă a șefului echipei cel puțin o dată pe trimestru și ori de câte ori este nevoie.

Art. 9. Ordinea de zi a fiecărei întruniri este stabilită de către șeful echipei, cu consultarea membrilor echipei.

Art.10. La fiecare întrunire se încheie un proces-verbal care va fi semnat de către toți membrii echipei.

Art.11. Echipa de siguranță a alimentului este legal întrunită dacă sunt prezenți cel puțin jumătate plus unu din numărul membrilor săi.

Art. 12. Universitatea stabilește/ implementează/ menține programe preliminare care susțin:

	REGULAMENT	Cod document R-11.07-03	
	REGULAMENT DE ORGANIZARE ȘI FUNCȚIONARE A ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI	Pag./Total pag.	3/5
		Data	28.02.2014
		Ediție/Revizie	4/0 1 2 3 4 5

- controlul probabilității de a introduce în produs pericole pentru siguranța alimentului prin intermediul mediului de lucru;
- controlul contaminării biologice, chimice și fizice a produselor, inclusiv controlul contaminării încrucișate între produse;
- controlul nivelurilor pericolelor pentru siguranța alimentului din produs și din mediul de procesare a produsului.

CAPITOLUL IV: ATRIBUȚIILE ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI


Art.13. Membrii echipei de siguranță a alimentului sunt persoane cu experiență și competențe în diferite domenii, ce trebuie:

- să identifice și să înregistreze orice problemă referitoare la produse, procese și să monitorizeze conform planurilor privind analiza pericolelor și a punctelor critice de control (HACCP);
- să inițieze măsuri de remediere și control al produsului neconform până la corectarea deficienței care privește siguranța alimentară;
- să inițieze acțiuni de prevenire a apariției oricăror neconformități cu privire la produse, procese și respectarea planurilor HACCP;
- să asigure resursele adecvate pentru implementarea și controlul sistemului de siguranță a alimentului;
- să cunoască modul de pregătire al tuturor preparatelor culinare;
- să identifice și să elimine eventualele riscuri alimentare și puncte critice de control caracteristice procesului tehnologic desfășurat;
- să elaboreze, implementeze și să mențină planul HACCP;
- să respecte prevederile procedurilor/instrucțiunilor de lucru cu privire la activitatea desfășurată la cantina Universității;
- să aprobe programele preliminare;
- să sesizeze depășirea limitelor critice a punctelor critice de control (PCC) identificate la cantina Universității;
- să cunoască prevederile planurilor de intervenție;
- să aducă la cunoștință managementului la cel mai înalt nivel toate modificările semnificative care pot să apară la nivelul Sistemului de Management al Siguranței Alimentului.

CAPITOLUL V: OBLIGAȚIILE ȘEFULUI ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI

Art. 14. Obligațiile șefului echipei de siguranță a alimentului vizează:

- se asigură că sistemul de siguranță a alimentului este implementat și menținut 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;
- organizează și conduce activitatea echipei de siguranță a alimentului;
- asigură instruirea și educarea corespunzătoare a membrilor echipei de siguranță a alimentului și a lucrătorilor cantinei Universității.

	REGULAMENT	Cod document R-11.07-03	
	REGULAMENT DE ORGANIZARE ȘI FUNCȚIONARE A ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI	Pag./Total pag.	4/5
		Data	28.02.2014
		Ediție/Revizie	4/0 1 2 3 4 5

Art. 15. Responsabilitatea conducătorului echipei de siguranță a alimentului include relația cu părțile externe asupra problemelor referitoare la sistemul de management al siguranței alimentului.

CAPITOLUL VI: OBLIGAȚIILE MEMBRILOR ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI

Art. 16. Obligațiile șefului Serviciului Social


- planifică întreținerea, repararea, dotarea, gestionarea și aprovizionarea cantinei;
- răspunde de obținerea și vizarea anuală a autorizației sanitare de funcționare pentru cantină;
- răspunde de asigurarea și respectarea normelor de igienă din cantina universității;
- elaborează norme proprii de consumuri specifice de materiale de curățenie pentru întreținerea spațiilor cantinei;
- face propuneri de întocmire a meniurilor și a programului de funcționare a cantinei.

Art. 17. Obligațiile șefului cantine

- răspunde de întreținerea, repararea, dotarea, gestionarea și aprovizionarea cantinei;
- răspunde de asigurarea și respectarea normelor de igienă din cantina universității;
- răspunde de depozitarea și conservarea alimentelor și de activitatea de preparare și servire a hranei;
- răspunde de instruirea personalului din subordine privind menținerea și îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentelor;
- face propuneri de întocmire a meniurilor și a programului de funcționare a cantinei.
- completează fișele de recepție ale materiilor prime, auxiliare și a materialelor, care intră în procesele de producție.
- răspunde de respectarea și aplicarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor, de depozitare a produselor aprovizionate;
- completează formularelor prin care se asigură trasabilitatea produselor obținute, de către angajații cantinei, conform procedurilor în vigoare.
- identifică neconformitățile/ produsele potențial nesigure;
- analizează cauza neconformității pentru produsele din producția proprie (verificare documentată);
- aplică acțiunile corective/ preventive stabilite;
- sesizează depășirea limitelor critice a punctelor critice de control identificate.

Art. 18. OBLIGAȚIILE REPREZENTANTULUI CABINETULUI MEDICAL

- controlează zilnic respectarea condițiilor de igienă din spațiile de alimentație (bucătării și anexele acestora, săli de mese), consemnând într-un caiet special/fișe toate constatările făcute;
- participă la întocmirea meniurilor și la efectuarea anchetei alimentare periodice pentru verificarea respectării unei alimentații raționale în cantina Universității, controlând zilnic proprietățile organoleptice ale alimentelor scoase din magazie și modul de funcționare a agregatelor frigorifice din blocul alimentar;
- verifică starea de sănătate a personalului cantinei, în vederea prevenirii producerii de toxiinfecții alimentare;

	REGULAMENT	Cod document R-11.07-03	
	REGULAMENT DE ORGANIZARE ȘI FUNCȚIONARE A ECHIPEI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTULUI	Pag./Total pag.	5/5
		Data	28.02.2014
		Ediție/Revizie	4/ 0 1 2 3 4 5

- ține evidența examenelor medicale periodice pe care lucrătorii cantinei din Universitate sunt obligați să le efectueze în conformitate cu reglementările aplicabile;
- instruește lucrătorii cantinei asupra sarcinilor ce le revin în asigurarea stării de igiena în spațiile respective.

CAPITOLUL VI: DISPOZIȚII FINALE

Art. 19. Prezența la întrunirile echipei de siguranță a alimentului este obligatorie. Derogarea de la această prevedere o acordă numai șeful echipei.