

STABILIREA PLANULUI HACCP

COD: PO 53

PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Carol SCHNAKOVSKY

	Numele și prenumele	Semnătura	Data
Verificat	Ing. dr. Rodica BUCUROIU		
Elaborat	Șl.dr.ing. Luminița GROSU		

EDIȚIA: 2

REVIZIA: 0 1 2 3 4 5

Procedura de sistem a fost avizată în ședința Comisiei de monitorizare din data de 22.02.2024 și aprobată în ședința Consiliului de administrație din data de 22.02.2024

Intră în vigoare începând cu data de: 22.02.2024

**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 -

	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ		Cod document PO 53	
	STABILIREA PLANULUI HACCP	Pag./Total pag.	3/7	
		Data	19.02.2024	
		Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5	

1. **SCOP**

Scopul prezentei proceduri este realizarea planurilor HACCP pentru toate produsele realizate la cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău (descrierea produselor, identificarea utilizării produsului, stabilirea diagramelor flux, identificarea pericolelor, determinarea Punctelor Critice de Control, a limitelor critice pentru acestea și a sistemului de monitorizarea a PCC).

2. **DOMENIU DE APLICARE**

Procedura se aplică pentru toate produsele realizate la cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău.

3. **DOCUMENTE DE REFERINȚĂ**

- SR EN ISO 9001:2015 -, Sisteme de Management al calității. Cerințe;
- SR EN ISO 22000:2019 - Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
- SR 13462-1:2001 Igiena Agroalimentară. Principii generale;
- SR 13462-2:2002 Igiena Agroalimentară. Sistemul de analiza riscului și punctele critice de control (HACCP) și ghidul de aplicare a acestuia;
- SR 13462-3:2002 Igiena Agroalimentară. Principii de stabilire a criteriilor microbiologice pentru alimente.

4. **DEFINIȚII ȘI ABREVIERI**

4.1. **Definiții**

Diagrama flux – prezentare schematică și sistematică a succesiunii etapelor și intercorelărilor;

Siguranța alimentelor – asigurarea faptului că alimentul nu va avea un efect advers asupra sănătății consumatorului atunci când este preparat și/sau consumat în conformitate cu utilizarea preconizată.

Pericol pentru siguranța alimentelor – agent biologic, chimic sau fizic prezent în aliment cu potențial de a provoca un efect advers asupra sănătății;

Politica de siguranță a alimentelor – intenții și direcție ale unei organizații așa cum sunt exprimate oficial de managementul său de la cel mai înalt nivel.

Măsură de control – acțiune sau activitate care este esențială pentru prevenirea unui pericol semnificativ pentru siguranța alimentelor sau pentru reducerea acestuia până la un nivel acceptabil

Punct critic de control – etapă în cadrul procesului în care se aplică una sau mai multe măsuri de control pentru prevenirea unui pericol semnificativ pentru siguranța alimentelor sau reducerea acestuia la un nivel acceptabil, și în care limita critică (limitele critice) definită (definite) și măsurarea permit aplicarea corecțiilor.

Limita critică – valoare măsurabilă care separă acceptabilitatea de inacceptabilitate.

Planul HACCP - un sistem de monitorizare a siguranței alimentelor care este utilizat pentru a identifica și controla pericolele biologice, chimice și fizice în cadrul depozitării, transportului, utilizării, pregătirii și vânzării mărfurilor perisabile.

4.2. **Abrevieri**

MSIM – Manualul sistemului integrat de management;

RMSA - Responsabilul Managementului Siguranței Alimentelor;

ESA – echipa de siguranță a alimentelor;

UBc – Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău;

	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ		Cod document PO 53	
	STABILIREA PLANULUI HACCP	Pag./Total pag.	4/7	
		Data	19.02.2024	
		Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5	

HACCP - Analiza Pericolelor și a Punctelor Critice de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points);

PC – Punct de Control;

PCC – Punct Critic de Control.

5. DESCRIEREA ACTIVITĂȚILOR

Planul HACCP documentat în cadrul cantinei Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău include pentru fiecare punct critic de control informații referitoare la:

- pericolele pentru siguranța alimentelor care trebuie să fie controlate prin PCC;
- măsurile de control;
- procedurile de monitorizare;
- acțiunile corective care trebuie întreprinse dacă limitele critice sunt depășite;
- responsabilități și autorități;
- înregistrările monitorizării.

Neconformitățile identificate în cadrul procesului de măsurare și monitorizare sunt tratate conform procedurii *PS-03 Controlul produsului și serviciului neconform, neconformități și acțiuni corective*.

Păstrarea datelor de măsurare și monitorizare se realizează în conformitate cu prevederile procedurii *PS-01 Informații documentate. Creare, actualizare și control*.

5.1. Identificarea punctelor critice de control (PCC)

5.1.1 Pentru identificarea PCC-urilor proceselor desfășurate în cadrul cantinei UBc s-a utilizat „**Arborele decizional**” care constă în formularea răspunsului (DA sau NU) la 4 întrebări succesive, referitoare la procesul tehnologic:

1. *Exista măsuri pentru prevenirea riscului de apariție a pericolelor identificate?*

- dacă răspunsul este afirmativ, se descrie în mod detaliat și clar măsura existentă;
- dacă răspunsul este negativ, adică pericolul examinat nu poate fi controlat în nici o fază succesivă a procesului, echipa de siguranță a alimentelor (ESA) își pune următoarea întrebare: „Controlul în această etapă este necesar pentru siguranța alimentelor?”. Dacă răspunsul este negativ se va trece la întrebarea a 2-a, iar dacă este pozitiv, se vor opera modificări la procesul tehnologic sau la produs și se va reveni la prima întrebare.

2. *Este această etapă destinată să elimine pericolul sau să reducă riscul de apariție a pericolului până la un nivel acceptabil?*

- dacă răspunsul este afirmativ, această etapă este un PCC, iar dacă este negativ se va trece la următoarea întrebare.

3. *Există posibilitatea contaminării datorită apariției unui risc potențial peste nivelul acceptabil sau chiar să crească la nivele inacceptabile?*

- pentru a răspunde la această întrebare ESA se bazează pe informațiile obținute referitor la pericolul considerat.

4. *Există o etapă ulterioară care poate elimina pericolul identificat sau poate reduce probabilitatea de apariție a acestuia până la un nivel acceptabil ?*

- dacă răspunsul este negativ, este vorba de un PCC, iar dacă răspunsul este afirmativ, nu este vorba de un PCC.

5.1.2 Având răspunsul la aceste întrebări, cu menționarea motivelor care au stat la baza acestor decizii, ESA stăpânește etapele procesului care reprezintă PCC pentru aprovizionarea cu produse.

	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ		Cod document PO 53	
	STABILIREA PLANULUI HACCP	Pag./Total pag.	5/7	
		Data	19.02.2024	
		Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5	

- 5.1.3 La identificarea Punctelor critice de control se aplică procedura de sistem PS 10. Punctele critice identificate se vor marca pe diagrama fluxului tehnologic în vederea evidențierii fazelor care solicită o atenție sporită pentru fabricarea unor produse sigure.
- 5.1.4 În cazul identificării unui număr mai mare de patru PCC este necesară reproiectarea fluxului tehnologic.
- 5.1.5 PCC la care nu se constată depășiri ale limitelor critice într-un interval mai mare de 2 ani devin puncte de atenție.

5.2. Stabilirea limitelor critice

- 5.2.1 Pentru PCC identificate se vor stabili limitele critice pentru parametrii care urmează să fie monitorizați.
- 5.2.2 La stabilirea limitelor critice ESA va ține seama de valorile de la care (sau sub care) produsul ar putea afecta sănătatea consumatorilor.
- 5.2.3 Parametrii utilizați pentru a ține sub control un PCC și pentru care se stabilesc limite critice sunt:
- timpul, temperatura, umiditatea relativă a aerului (exemplu: depozitul), calitatea apei;
 - aspectul vizual, structură, culoarea, miros.
- 5.2.4 Pentru parametrii oscilanți se vor stabili nivele de siguranță (alertă), al căror rol este de a ne asigura că limitele critice vor fi respectate. În cazul în care există pericolul ca un parametru să iasă din limitele critice, operatorul poate interveni cu o acțiune corectivă conform *PS-03 Controlul produsului și serviciului neconform, neconformități și acțiuni corective*, prevenind astfel fabricarea unui produs neconform.
- 5.2.5 ESA înregistrează limitele critice în planul HACCP (formula F 455.12), corespunzător fiecărei etape din fluxul tehnologic în care au fost identificate PCC, cu menționarea pericolului care va fi ținut sub control.

5.3. Stabilirea sistemului de monitorizare

- 5.3.1 Monitorizarea reprezintă o activitate planificată și documentată de măsurători și/sau observații a unor parametri semnificativi pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea la un nivel acceptabil, a unui risc relevant pentru inocuitatea alimentului având un dublu rol:
- a evalua dacă limitele critice sau cele de siguranță sunt respectate și deci a stabili dacă un PCC este sub control;
 - a furniza o serie de înregistrări și documente care vor fi folosite ulterior în procesul de verificare.
- 5.3.2 În cadrul cantinei UBc, ESA va identifica elementele care se monitorizează (formular F 470.12).
- 5.3.3 La stabilirea sistemului de monitorizare implementat în cadrul cantinei UBc s-a asigurat:
- definirea **parametrilor critici** pentru fiecare PCC care va fi supus monitorizării;
 - definirea **metodei** prin care parametrii critici urmează să fie mășurați sau observați;
 - definirea **documentului** în care se vor înregistra rezultatele monitorizării;
 - definirea **frecvenței** de monitorizare;
 - definirea **responsabilităților** pentru monitorizarea și evaluarea rezultatelor obținute.
- 5.3.4 Pentru fiecare PCC determinat, ESA va întocmi un plan de control HACCP.
- 5.3.5 Verificarea și monitorizarea activității desfășurate la cantina UBc se efectuează și prin intermediul Planului de verificare (formular F 458.12). Acesta are rolul de a evidenția atât realizarea tuturor etapelor de la recepția produsului aprovizionat și până la livrarea acestuia către client, cât și efectuarea tuturor controalelor pe fluxul de realizare.
- 5.3.6 Planul de verificare (formular F 458.12) este completat la cererea unui client, sau prin decizie internă, la hotărârea Rectorului.

	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ		Cod document PO 53	
	STABILIREA PLANULUI HACCP	Pag./Total pag.	6/7	
		Data	19.02.2024	
		Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5	

5.4. **Stabilirea acțiunilor corective**

- 5.4.1 Echipa de siguranța elementelor identifică prin planul de control HACCP și acțiunile corective aferente fiecărui PCC.
- 5.4.2 Echipa de siguranța elementelor va elabora un Plan de intervenții (formular F 459.12), aplicabil atunci când se manifesta deviații în oricare din PCC identificate pe fluxul tehnologic.
- 5.4.3 Pentru acțiunile corective întreprinse se va respecta procedura *PS-03 Controlul produsului și serviciului neconform, neconformități și acțiuni corective*.

6. **RESPONSABILITĂȚI**

6.1. **Rectorul**

- numește echipa de siguranță a alimentelor (ESA).
- dispune efectuarea de audituri interne pentru verificarea implementării și eficienței acțiunilor stabilite.

6.2. **RMSA/ HACCP (șeful echipei de siguranță a alimentelor)**

- convoacă ESA pentru:
 - descrierea materiilor prime și ale produselor;
 - identificarea utilizării produsului;
 - stabilirea diagramelor flux;
 - identificarea pericolelor;
 - determinarea Punctelor Critice de Control;
 - determinarea limitelor critice;
 - stabilirea sistemului de monitorizarea a PCC;
 - alcătuirea, pe baza datelor colectate, a planului HACCP;
 - stabilirea meniului.
- analizează și aprobă planul HACCP și acțiunile corective necesare la pierderea controlului în PCC;
- informează rectorul asupra acțiunilor întreprinse;
- pregătește și execută audituri interne pentru verificarea implementării și eficienței acțiunilor întreprinse.

6.3. **Echipa de siguranța alimentelor/ HACCP**

- descrie produsele și toate materiile prime (inclusiv ambalajele, aditivii etc.);
- identifică utilizarea produselor;
- stabilește fluxurile tehnologice pentru produsele realizate;
- identifică pericolele potențiale și pericolele relevante;
- analizează Punctele de control și determină Punctele Critice de Control;
- propune parametrii care trebuie determinați și frecvența monitorizării;
- stabilește limitele critice;
- stabilește măsurile corective;
- elaborează instrucțiunile de monitorizare a PCC;
- elaborează planul HACCP.

6.4. **Seful cantinei**

- implementează acțiunile stabilite.

	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ		Cod document PO 53	
	STABILIREA PLANULUI HACCP		Pag./Total pag.	7/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/0 1 2 3 4 5

7. INFORMAȚII DOCUMENTATE

Informații documentate/suport	Cod formular	Elaborat	Aprobat	Nr. exemplare	Păstrare/ Perioada păstrare	Perioada de arhivare (ani)
Identificarea punctelor critice de control (arborele decizional)/ hârtie	F 456.12	ESA		1	Șef cantină/ RMSA	-
Planul HACCP/hârtie	F 455.12	ESA		1	Șef cantină / RMSA	-
Elemente care se monitorizeaza/hârtie	F 470.12	ESA		1	RMSA	-
Puncte de verificare/ hârtie	457.12	ESA		1	RMSA	-
Plan de verificare/hârtie	F 458.12	ESA		1	RMSA	-
Plan de intervenție/ hârtie	F 459.12	RMSA		1	RMSA	-