

MONITORIZAREA ȘI MĂSURAREA PERFORMANȚELOR DE
MEDIU, SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI
SIGURANȚA ALIMENTELOR

COD: PS 07

PROCEDURĂ DE SISTEM

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Carol SCHNAKOVSKY

	Numele și prenumele	Semnătura	Data
Verificat	Ing. dr. Rodica BUCUROIU		
Elaborat	Ing. Ionuț UNGUREANU		

EDIȚIA: 4

REVIZIA: 0 1 2 3 4 5

Procedura operațională a fost avizată în ședința Comisiei de monitorizare din data de 11.01.2024 și aprobată în ședința Consiliului de administrație din data de 11.01.2024

Intră în vigoare începând cu data de: 11.01.2024

*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 DE SISTEM		Cod document PS 07	
	MONITORIZAREA ȘI MĂSURAREA PERFORMANȚELOR DE MEDIU, SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR		Pag./Total pag.	3/10
			Data	08.01.2024
			Ediție/Revizie	4 / 0 1 2 3 4 5

1 **SCOP**

Procedura definește modul în care se evaluează, prin indicatori cantitativi și calitativi relevanți, performanța de mediu, de sănătate și securitate în muncă și siguranță alimentară, inclusiv cu privire la economicitate, eficiență și eficacitate, realizându-se:

- monitorizarea și măsurarea caracteristicilor principale ale proceselor care au/pot avea un impact semnificativ asupra mediului și risc asupra personalului;
- etalonarea și întreținerea echipamentelor de monitorizare și măsurare și păstrarea înregistrărilor referitoare la aceste procese, cât și a celor cu care se efectuează cercetări;
- păstrarea informațiilor care permit urmărirea performanței de mediu, de SSM și siguranța alimentelor;
- realizarea obiectivelor de mediu, SSM și siguranța alimentelor;
- accesul salariaților la informații;
- modul în care funcționează sistemul de control intern managerial;
- monitorizarea și evaluarea riscurilor și a gradului de adecvare a controalelor interne la gestionarea riscurilor;
- păstrarea înregistrărilor referitoare la identificarea riscurilor și a punctelor critice de control identificate în procesul tehnologic;
- modul de monitorizare și eliminarea a PCC pentru asigurarea calității și siguranței alimentare a produselor procesate și comercializate.

2 **DOMENIU DE APLICARE**

Prevederile acestei proceduri se aplică tuturor activităților pe linie de mediu, sănătate și securitate în muncă și siguranța alimentelor desfășurate în Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău.

3 **DOCUMENTE DE REFERINȚĂ**

- SR EN ISO 14001:2015 – Sisteme de management de mediu. Cerințe cu ghid de utilizare;
- SR EN ISO 45001:2023 – Sisteme de management al sănătății și securității în muncă. Cerințe și îndrumări pentru utilizare;
- SR EN ISO 22000 :2019 - Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
- Legea nr. 319/2006 – Legea securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța Guvernului nr. 119/1999 privind controlul intern/manAGERIAL și controlul financiar preventiv, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordin SGG nr. 600/2018 privind aprobarea Codului controlului intern managerial al entităților publice;
- Ordinul nr. 1956 din 18/10/1995 privind introducerea și aplicarea sistemului HACCP în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, cu modificările și rectificările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu modificările ulterioare;

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 07	
	MONITORIZAREA ȘI MĂSURAREA PERFORMANTELOR DE MEDIU, SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR		Pag./Total pag.	4/10
			Data	08.01.2024
			Ediție/Revizie	4 / 0 1 2 3 4 5

- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și rectificările ulterioare;
- Hotărârea nr. 924 din 11/08/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară.

4 **DEFINIȚII ȘI ABREVIERI**

4.1 **Definiții**

Monitorizarea factorilor de mediu – sistem de supraveghere, prognoză, avertizare și intervenție, care are în vedere evaluarea sistematică a dinamicii caracteristicilor calitative ale factorilor de mediu, include frecvența determinărilor, periodicitatea lor, precum și stabilirea măsurilor ce se impun;

Monitorizarea situației de urgență - proces de supraveghere necesar evaluării sistematice a dinamicii parametrilor situației create, cunoașterii tipului, amplitudinii și intensității evenimentului, evoluției și implicațiilor sociale ale acestuia, precum și modului de îndeplinire a măsurilor dispuse pentru gestionarea situației de urgență;

Pericol pentru siguranța alimentelor – agent biologic, chimic sau fizic prezent în produsul alimentar, sau stare a produsului alimentar, cu potențial de a determina un efect negativ asupra sănătății.

Punct de control – orice etapă a procesului de fabricație în care trebuie exercitat un anumit grad de control, dar în care pierderea controlului nu conduce la periclitarea sănătății sau vieții consumatorului;

Punct critic de control – etapă în care se poate realiza controlul și care este esențială pentru a preveni sau elimina un pericol pentru siguranța alimentelor sau de a-l reduce până la un nivel acceptabil;

Limită critică - valoarea prescrisă a unui parametru al produsului, într-un PCC, a cărei depășire/ nerespectare ar pune în pericol sănătatea sau viața consumatorilor;

Monitorizarea punctelor critice de control - verificarea prin teste, măsurători sau analize a faptului că procedurile de prelucrare sau manipulare în fiecare punct critic de control respectă criteriile stabilite;

Verificare – utilizarea unor teste suplimentare și/sau a unei treceri în revistă a înregistrărilor monitorizării, realizate pentru a determina dacă sistemul HACCP este aplicat, dacă funcționează conform planului și dacă monitorizarea este realizată efectiv și eficient;

Performanța – Rezultate măsurabile ale sistemului de management integrat de mediu, sănătate și securitate în muncă, responsabilitate socială și siguranța alimentelor, legate de controlul organizației asupra aspectelor sale de mediu și asupra riscurilor, bazate pe politica și obiectivele generale și obiectivele specifice ale acestora;

Securitate - Limita de la care un risc inacceptabil este dăunător;

Control intern – ansamblul politicilor și procedurilor concepute și implementate de către managementul și personalul universității, în vederea:

- atingerii obiectivelor într-un mod economic, eficient și eficace;
- respectarea regulilor externe, a politicilor și a regulilor managementului;
- protejarea bunurilor și informațiilor;

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 07	
	MONITORIZAREA ȘI MĂSURAREA PERFORMANȚELOR DE MEDIU, SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR		Pag./Total pag.	5/10
			Data	08.01.2024
			Ediție/Revizie	4 / 0 1 2 3 4 5

- prevenirea și depistarea fraudelor și greșelilor;
- calitatea documentelor (inclusiv a celor de contabilitate) și producerea în timp util de informații de încredere referitoare la segmentul financiar și de management.

Activități de control – observarea, compararea, supervizarea, examinarea, separarea funcțiilor și monitorizarea;

Frauda – orice acțiune sau omisiune intenționată în legătură cu: utilizarea sau prezentarea de declarații ori documente false, incorecte sau incomplete, necomunicarea unei informații prin încălcarea unei obligații specifice, utilizarea nepotrivită sau incorectă a fondurilor comunitare, a celor de cofinanțare sau a celor provenite din contracte, fraudă intelectuală.

4.2 **Abrevieri**

SSM – Sănătate și securitate în muncă;

CSSM – Comitetul de sănătate și securitate în muncă;

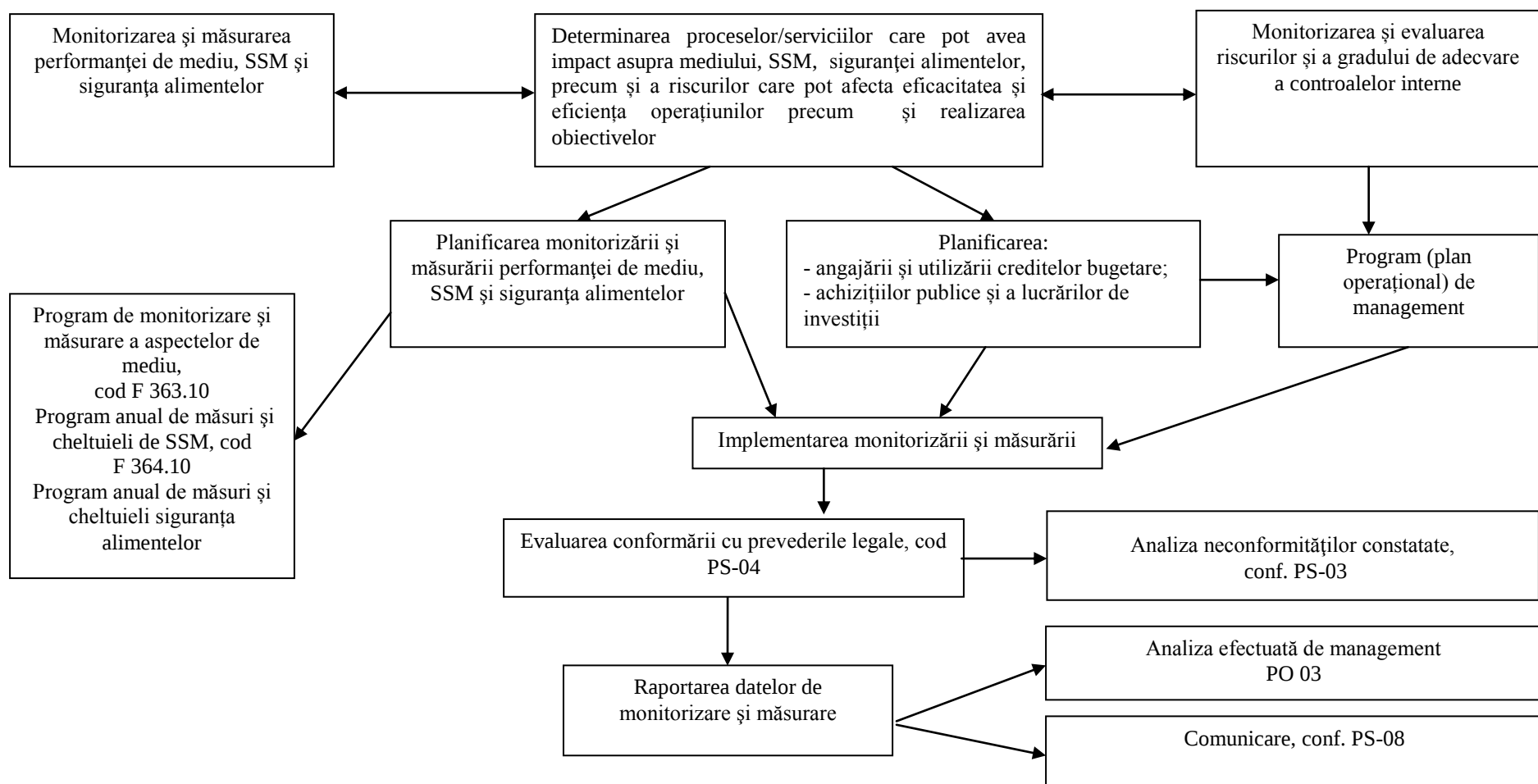
ANPM – Agenția Națională de Protecția Mediului;

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point (Analiza Hazardelor și a Punctelor Critice de Control);

ITM – Inspectoratul Teritorial de Muncă.

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 07	
	MONITORIZAREA ȘI MĂSURAREA PERFORMANȚELOR DE MEDIU, SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR		Pag./Total pag.	6/10
			Data	08.01.2024
			Ediție/Revizie	4 / 0 1 2 3 4 5

4.3. SCHEMA PROCESULUI DE MONITORIZARE ȘI MĂSURARE A PERFORMANȚELOR



	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 07	
	MONITORIZAREA ȘI MĂSURAREA PERFORMANȚELOR DE MEDIU, SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR		Pag./Total pag.	7/10
			Data	08.01.2024
			Ediție/Revizie	4 / 0 1 2 3 4 5

5 DESCRIEREA ACTIVITĂȚII

5.1 Măsurarea și monitorizarea performanței de mediu, de sănătate și securitate în muncă și siguranța alimentelor

Această activitate permite determinarea și cuantificarea stadiului realizării obiectivelor de mediu, SSM și siguranța alimentelor, prin indicatori cantitativi și calitativi relevanți, ținerea sub control a aspectelor de mediu, care rezultă din desfășurarea proceselor/serviciilor, ținerea sub control a riscurilor SSM și a celor legate de siguranța alimentelor, modul de conformare cu cerințele legale, reglementate și obligațiile de conformare.

5.2 Monitorizarea caracteristicilor proceselor/serviciilor care pot avea impact asupra mediului, sănătății și securității în muncă și siguranței alimentelor

5.2.1 *Planificarea monitorizării și măsurării performanței de mediu*

Pe baza evaluării impactului asupra mediului determinat conform procedurii de sistem PS 05 „Aspecte de mediu. Metodologia de stabilire a impactului asupra mediului” responsabilul de mediu elaborează în luna decembrie a fiecărui an „Programul de monitorizare și măsurare a aspectelor de mediu”, formular *F 363.10*. În funcție de sursele de poluare existente și de numărul de puncte de control, prin acest program se planifică indicatorii care vor fi monitorizați pe fiecare factor de mediu și frecvența de monitorizare și măsurare.

Se monitorizează caracteristicile proceselor/serviciilor care au un impact semnificativ asupra mediului și a celor care au risc asupra personalului.

Pentru realizarea monitorizării, se folosesc parametrii prevăzuți în instrucțiunile de lucru specifice.

Verificarea, etalonarea și întreținerea dispozitivelor de măsurare și monitorizare, precum și responsabilitățile aferente.

5.2.2 *Planificarea și măsurarea performanței de SSM*

Pe baza controalelor interne efectuate și a monitorizării riscurilor se compară riscul efectiv cu cel care reiese din fișele de risc elaborate pentru fiecare loc de muncă, conform procedurii PS 10, „Identificarea pericolelor, evaluarea riscurilor și stabilirea controalelor”, stabilindu-se, dacă este cazul, acțiuni corective. Șeful serviciului Pază, ISCIR, situații de urgență, sănătate și securitate în muncă întocmește anual „Programul anual de măsuri și cheltuieli privind SSM”, formular cod *F 364.10*, „Situația realizării programului de măsuri și cheltuieli în domeniul SSM”, formular cod *F 365.10* vizat Directorul General Administrativ și aprobat de rector.

5.2.3 *Planificarea și măsurarea performanțelor siguranței alimentelor*

Pe baza controalelor interne efectuate de echipa HACCP, privind identificarea riscurilor caracteristice procesului de procesare a hranei, sunt stabilite măsurile corective și sunt propuse modificări ale planurilor HACCP.

5.2.4 *Planificarea și monitorizarea performanțelor la nivelul UBc*

În Planul operațional stabilit de rector anual, sunt prevăzuți indicatorii de performanță cantitativi și calitativi relevanți pentru obiectivele de mediu, SSM, siguranța alimentelor, inclusiv cei cu privire la consumurile de energie electrică, gaze și apă.

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 07	
	MONITORIZAREA ȘI MĂSURAREA PERFORMANȚELOR DE MEDIU, SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR		Pag./Total pag.	8/10
			Data	08.01.2024
			Ediție/Revizie	4 / 0 1 2 3 4 5

Anual sunt întocmire rapoarte privind stadiul de realizare a indicatorilor de performanță mediu, SSM și siguranța alimentelor.

5.2.5 **Implementarea monitorizării și măsurării performanțelor**

Punctele de control, indicatorii și frecvența de monitorizare sunt precizați în „Programul de monitorizare și măsurare a aspectelor de mediu” și „Planul HACCP”, responsabilii asigurându-se că parametrii sunt monitorizați.

Monitorizarea și măsurarea consumurilor de resurse (apă, energie electrică, motorină, ulei, gaz metan) se realizează lunar de către Serviciul Tehnic.

Sunt monitorizate:

- riscurile la locul de muncă, conform evaluărilor de risc pe linie de SSM;
- microclimatul, pe baza buletinelor de analiză solicitate unităților specializate (dacă este cazul) sau celor realizate cu aparatura din dotare;
- starea de sănătate a personalului de către medicul de medicina muncii și înscrise în dosarele medicale și în raportul anual către CSSM, în conformitate cu prevederile Legii Securității și Sănătății Muncii, nr. 319/2006 și a procedurii de sistem „Investigarea și analiza incidentelor”, cod PS 11.

Trimestrial sau la termenele scadente prevăzute în planul operațional, se monitorizează realizarea obiectivelor.

Managementul la vârf evaluează performanțele, constată eventualele abateri de la obiective, stabilind corecțiile care se impun.

5.3 **Raportarea datelor de monitorizare și măsurare**

Responsabilul de mediu și responsabilul SSM transmit periodic, conform cerințelor specificate de autoritățile teritoriale pentru protecția mediului și ITM-ului date/informații/rapoarte referitoare la conformarea cu obligațiile de mediu și SSM.

Responsabilul de mediu, responsabilul SSM și responsabilul cu siguranța alimentelor transmit periodic rezultatele obținute către managementul de la cel mai înalt nivel, care ia decizii pentru analiza posibilităților de îmbunătățire, conform procedurii operaționale „Analiza efectuată de management”, cod PO 03.

6 **RESPONSABILITĂȚI**

6.1 **Rector**

Aprobă:

- programul de monitorizare și măsurare a aspectelor de mediu, formular *F 363.10*;
- programul anual de măsuri și cheltuieli privind SSM, formular *F 364.10*;
- planul HACCP;
- planul operațional anual;
- asigură cadrul necesar informării salariaților (lucrătorilor) asupra obiectivelor Universității, stabilite în planul operațional, a analizelor efectuate de management, a rapoartelor de activitate, a proceselor-verbale ale ședințelor Senatului, Biroului senat și ale Consiliului de administrație.

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 07	
	MONITORIZAREA ȘI MĂSURAREA PERFORMANTELOR DE MEDIU, SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR		Pag./Total pag.	9/10
			Data	08.01.2024
			Ediție/Revizie	4 / 0 1 2 3 4 5

6.2 **Directorul General Administrativ**

Avizează și urmărește realizarea:

- programului de monitorizare și măsurare a aspectelor de mediu, cod formular *F 363.10*;
- programului anual de măsuri și cheltuieli privind SSM, cod formular *F 364.10*;

6.3 **Responsabilul de mediu și responsabilul SSM**

- compară rezultatele monitorizării și măsurării cu valorile impuse, conform legislației aplicabile și identifică nivelul de conformitate existent;
- efectuează controale pe amplasamentul UBc pentru identificarea abaterilor de la obligațiile de conformare;
- stabilește, în colaborare cu Directorul General Administrativ, corecțiile, acțiunile corective necesare înlăturării situațiilor de neconformitate depistate, urmărind realizarea acestora;
- se ocupă cu monitorizarea riscurilor la locul de muncă și a condițiilor de microclimat;
- asigură verificarea stării de sănătate a personalului;
- propune și întocmește „Programul de monitorizare și măsurare a aspectelor de mediu”, cod formular *F 363.10* și „Programul anual de măsuri și cheltuieli privind SSM”, cod formular *F 364.10*;
- transmite rezultatele procesului de monitorizare și măsurare periodic, către managementul de la cel mai înalt nivel, care ia decizii pentru analiza posibilităților de îmbunătățire, conform procedurii „Analiza efectuată de management”, cod PO 03;
- transmite periodic, conform cerințelor specificate de autoritățile teritoriale (APM, ITM), date/informații/rapoarte referitoare la investițiile de mediu și SSM, indicatorii de poluare, indicatorii de risc, situația deșeurilor;
- monitorizează lunar consumurile de apă potabilă, energie electrică;
- analizează valorile indicatorilor măsurați intern pentru emisiile în atmosferă, deșeuri.

6.4 **Sefii entităților**

- sesizează șeful Serviciului Tehnic asupra defecțiunilor apărute la instalațiile care asigură utilitățile și responsabilul SSM asupra oricărei situații care constituie un risc asupra personalului (cadre didactice, personal auxiliar, personal nedidactic, studenți, vizitatori);

6.5 **Personalul universității**

- sesizează Serviciul Tehnic asupra defecțiunilor apărute la instalațiile care asigură utilitățile, și responsabilul SSM asupra oricărei situații care constituie un risc asupra personalului (cadre didactice, personal didactic auxiliar și nedidactic, studenți, vizitatori);
- utilizează corespunzător și eficient resursele de energie, materiale, instalații, utilaje etc.;
- colectează selectiv deșeurile rezultate din procesele și serviciile asigurate;
- anunță responsabilul de mediu/responsabilul SSM/șefii entității asupra incidentelor apărute;
- duc la îndeplinire corecțiilor, acțiunile corective care le cad în sarcină.

6.6 **Responsabilul sistemului de management al siguranței alimentelor**

- coordonează și asigură competența și componența echipei HACCP;
- asigură identificarea riscurilor/punctelor critice de control, de orice natură, de-a lungul procesului tehnologic;

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 07	
	MONITORIZAREA ȘI MĂSURAREA PERFORMANȚELOR DE MEDIU, SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR		Pag./Total pag.	10/10
			Data	08.01.2024
			Ediție/Revizie	4 / 0 1 2 3 4 5

- monitorizează continuu riscurilor/ punctele critice de control, identificate în procesul de producție;
- informează șeful cantinei despre orice abatere a parametrilor caracteristici procesului de producție;
- stabilește măsurile corective ce se impun;
- realizează planul HACCP;
- verifică aplicarea și eficacitatea planului HACCP elaborat.

7 INFORMAȚII DOCUMENTATE

Informația documentată/ suport	Cod formular	Elaborat	Aprobat	Număr exemplare	Păstrare/ Perioada de păstrare	Perioada de arhivare
Lista deșeurilor Informatic/letric	F 362.10	Responsabil mediu	-	1	3 ani de la actualizare	-
Program de monitorizare și măsurare a aspectelor de mediu Informatic/letric	F 363.10	Responsabil mediu	Rector	1	3 ani de la actualizare	-
Program anual de măsuri și cheltuieli în domeniul SSM Informatic/letric	F 364.10	Responsabil SSM	Rector	1	3 ani de la actualizare	-
Planul HACCP Informatic/letric	F 455.12	Responsabil siguranța alimentelor	-	1	3 ani de la actualizare	-
Situația realizării programului de măsuri și cheltuieli în domeniul SSM	Formular F 365.10	Responsabil SSM	-	1	3 ani de la actualizare	-
Înregistrarea accidentelor de muncă Informatic/letric	-	Responsabil SSM	-	1	5 ani	-
Monitorizarea incidentelor//letric	-	Responsabil SSM	-	1	5 ani	-
Buletine de analiză/letric	-	Firme specializate	-	1	3 ani de la actualizare	-

