

TRATAREA PRODUSULUI POTENȚIAL NESIGUR

COD: PS 14

PROCEDURĂ DE SISTEM

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 DE SISTEM		Cod document PS 14	
	TRATAREA PRODUSULUI POTENȚIAL NESIGUR		Pag./Total pag.	3/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

1. **SCOP**

Procedura are ca scop stabilirea și menținerea unei metodologii documentate, prin care se demonstrează că produsele aprovizionate și/sau preparate în cadrul cantinei Universității, în cazul în care sunt neconforme sau potențial nesigure, în ceea ce privește cerințele privind siguranța alimentară, sunt ținute sub control, fiind prevenită utilizarea lor neintenționată..

2. **DOMENIUL DE APLICARE**

Prezenta procedura se aplică la cantina Universității “Vasile Alecsandri” din Bacău, a cărei obiect de activitate este prepararea, ambalarea și servirea produselor alimentare.

3. **DOCUMENTE DE REFERINȚĂ**

- SR EN ISO 22000:2019 - Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
- SR EN ISO 22000:2019/A1:2024 - Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar. Amendament 1: Modificări pentru acțiuni climatice.
- SR EN ISO 22005:2007 - Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului;
- 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;
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și rectificările ulterioare;
- Legea nr.150 din 2004 - privind siguranța alimentară;
- Hotărârea nr. 924 din 11/08/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- MSIM - Manualul sistemului integrat de management (calitate, mediu, sănătate și securitate în muncă, responsabilitate socială și siguranța alimentelor);
- PS 15 – Retrager/rechemare produse potențial nesigure.

4. **DEFINIȚII ȘI ABREVIERI**

4.1. **Termeni și definiții**

Neconformitate - neîndeplinirea unei cerințe.

Produs neconform - produsul alimentar căruia îi este descrisă o neconformitate.

Produs potențial nesigur - produsul căruia îi este suspiciunată o neconformitate (neconfirmată), cu risc asupra inocuității unui produs alimentar.

4.2. **Abrevieri**

SIM - Sistemul Integrat de Management

RNAC – Raport de neconformitate și acțiuni corective

RMSA – responsabil cu managementul siguranței alimentelor;

UBc – Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău

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

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 14	
	TRATAREA PRODUSULUI POTENȚIAL NESIGUR		Pag./Total pag.	4/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

5. DESCRIEREA PROCEDURII

- 5.1** Produsele potențial nesigure/neconforme, sunt identificate prin marcarea cu „*Eticheta produs potențial nesigur / neconform*“, cod formular *F 462.12*.
- 5.2** Persoana care identifică o neconformitate/un produs potențial nesigur poate fi: șeful echipei de siguranța alimentului/RMSA, membrii echipei de siguranța alimentului, șeful cantinei, clienții, autoritățile competente, lucrătorii (salariații) UBc, auditorii, studenții, furnizorii, persoanele interesate, inspectorii instituțiilor de verificare și control.
- 5.3** Neconformitățile pot privi:
- materiile prime și auxiliare, semifabricatele și produsele finite, rezultate din producția proprie, prin depășiri ale parametrilor organoleptici, fizico-chimici și microbiologici, prevăzuți de standardele interne și normele specifice în vigoare, privind siguranța produselor alimentare;
 - defecțiunile, dereglările unor utilaje și aparate, care pot determina modificarea parametrilor unor produse alimentare, cu impact asupra siguranței alimentare;
 - produsele finite preambalate sau cu vânzare în vrac, procesate în alte unități de producție alimentară autorizate, livrate de către furnizori și destinate a fi comercializate ca atare (inclusiv neconformitățile de etichetare: etichetare incompletă, eronată, dubla etichetare etc.).
- 5.4** Neconformitățile/produsele potențial nesigure pot fi sesizate:
- în timpul desfășurării procesului de producție – la semipreparate și/sau preparate finite;
 - după finalizarea procesului de producție, la preparatele finite obținute din procesarea proprie, în timpul depozitării, manipulării sau expunerii acestora spre vânzare.
- 5.5** Cauzele apariției unei neconformități/produs potențial nesigur sunt multiple, unele dintre cele mai frecvente fiind enumerate mai jos (însă fără ca acestea, să reprezinte singurele cauze posibile):
- utilizarea în fabricație a unor materii prime contaminate;
 - contaminare prin nerespectarea instrucțiunilor de igienizare și dezinfecție;
 - contaminare prin nerespectarea fluxurilor tehnologice (contaminare încrucișată);
 - nerespectarea rețetelor de fabricație;
 - nerespectarea regimului termic prevăzut pentru produsul respectiv sau pe fluxul tehnologic al diferitelor categorii de produse alimentare;
 - defecțiuni ale utilajelor;
 - dereglări ale utilajelor sau ale unor aparate de măsură și control.
- 5.6** Neconformitățile/produsele potențial nesigure observate în timpul procesului de producție, sunt remediate pe loc (imediat).
- 5.7** Pentru fiecare neconformitate/produs potențial nesigur, obținut în producție proprie, se completează un Raport de neconformitate, cod formular *F 14.07*.
- 5.8** Produsele neconforme/produsele potențial nesigure livrate de furnizori, sunt respinse la recepție, sau dacă neconformitatea este sesizată ulterior recepției, se completează „*Fișa de raportare a problemelor de calitate ale produselor alimentare*“, cod formular *F 463.12*.

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 14	
	TRATAREA PRODUSULUI POTENȚIAL NESIGUR		Pag./Total pag.	5/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

- 5.9** Persoana care identifică neconformitatea/produsul potențial nesigur, comunică neconformitatea sesizată șefului cantinei sau responsabilului SMSA, pentru a putea fi efectuată o analiză corectă și completă a cauzelor care au declanșat neconformitatea.
- 5.10** Analiza menționată mai sus nu se referă strict la o analiză de laborator (deși nu exclude și o analiză de laborator, atunci când este necesară), ci la un complex de acțiuni și date care se coroborează, pentru a stabili cauza reală a unei neconformități, începând de la condițiile de expunere, depozitare și recepție și abia apoi, după demonstrarea neconformității acestora la nivelul cantinei, se poate suspiciiona o cauza de neconformitate, care să fi apărut, până la data vânzării produsului către clienți.
- 5.11** Analiza unei neconformități se face diferit, în funcție de natura neconformității și de riscul produsului potențial nesigur.
- 5.12** Corecția care se aplică produsului este în funcție de neconformitatea descrisă, de riscul potențial, iar acțiunile corective care se aplică sunt stabilite în funcție de cauza care a determinat apariția neconformității.
- 5.13** În cazul apariției unei neconformități/produs potențial nesigur:
- se identifica întregul lot de produs neconform sau potențial nesigur;
 - se izolează și se aplică pe întregul lot (identificare) „*Eticheta produs potențial nesigur/neconform*“ (F 462.12), completată cu toate datele privitoare la produsul identificat;
 - se identifică cauza de neconformitate (în urma analizării tuturor aspectelor: data și condițiile în care s-a efectuat recepția materiilor prime și auxiliare, condiții de depozitare, respectare rețete, respectare tehnologie, defecțiuni sau dereglări ale utilajelor sau aparatelor de control etc.), pentru produsele obținute în producția proprie;
 - se aplică corecțiile și acțiunile corective corespunzătoare neconformității și respectiv cauzei de neconformitate;
 - se întocmește raportul de neconformitate pentru produsele din producția proprie sau fișa de raportare a problemelor de calitate ale produselor alimentare.
- 5.14** Raportul de neconformitate este întocmit pentru fiecare produs potențial nesigur/ neconform, procesat în producție proprie.
- 5.15** Raportul de neconformitate nu se completează pentru produsele livrate de către furnizori și care fac obiectul vânzării directe (produse preambalate sau cu vânzare la bucată).
- 5.16** Neconformitatea este închisă în momentul în care:
- au fost aplicate măsurile corective (corecțiile);
 - au fost efectuate acțiunile corective;
 - au fost verificate corecțiile și acțiunile corective;
 - produsului potențial nesigur îi este declarată conformitatea (de cele mai multe ori, confirmată prin buletin de analiză).
- 5.17** Fișa de raportare a problemelor de calitate ale produselor alimentare:
- se completează strict pentru produsele livrate de către furnizori, destinate comercializării directe către consumator;
 - neconformitățile sesizate vor fi inițial analizate la cantină, obligatoriu de către responsabilul HACCP, împreună cu șeful cantinei care are produsul în gestiune (analiza

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 14	
	TRATAREA PRODUSULUI POTENȚIAL NESIGUR		Pag./Total pag.	6/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

poate fi și comparativă, prin verificarea datelor despre același lot de produs și starea acestuia, cu alt lot de produs de același fel);

- în cazul în care produsul analizat prezintă o neconformitate vizibilă, această raportare poate fi însoțită de fotografii clare ale produsului neconform. Fotografiiile nu se justifică în cazul în care, produsul prezintă doar modificări ale mirosului sau gustului.
- toate datele privitoare la neconformitate vor fi înregistrate în „*Fișa de raportare a problemelor de calitate ale produselor alimentare*“, cod formular F 463.12;
- fișele de raportare vor sta la baza evaluării furnizorilor.

6. **RESPONSABILITĂȚI**

6.1 **Rectorul**

- Aprobă procedura și asigură resursele necesare pentru aplicarea acesteia;
- Numește comisiile de recepție;
- Aprobă soluțiile de rezolvare a neconformităților care apar la nivelul UBc;
- Dispune implementarea acțiunilor corective stabilite la nivelul UBc pentru a elimina cauzele unor neconformități existente sau potențiale, atunci când aceasta necesită alocarea de resurse umane și de altă natură;
- Aprobă RNAC;
- Aprobă toate modificările la documentele SIM, stabilite prin acțiuni corective;
- Solicită RM/DM/RMSA rapoarte privind situația neconformităților, modul de tratare a acestora și stadiul realizării acțiunilor corective.

6.2 **RMSA**

- Instruiește șeful cantinei, lucrătorii cantinei, angajații Universității cu privire la sesizarea, comunicarea neconformităților/ produsului potențial neconform și cu privire la identificarea, izolarea și depozitarea produselor în cauză;
- Verifică modul în care au fost aplicate acțiunile corective;
- Completează RNAC, urmărește ca identificarea și izolarea produselor potențial nesigure/neconforme, să fie făcute corespunzător;
- Analizează cauzele neconformității pentru produsele din producția proprie (verificare documentată);
- Stabilește împreună cu membrii echipei de siguranța alimentelor corecțiile care trebuie să fie aplicate produselor neconforme, pentru fiecare caz în parte;
- Verifică aplicarea corecțiilor asupra produsului neconform;
- Verifică/ participă la aplicarea acțiunilor corective;
- Verifică respectarea procedurii și închide RNAC;
- Gestionează fișele de raportare ale problemelor de calitate ale produselor alimentare

6.3 **Seful cantinei**

- Identifică neconformitățile/ produsele potențial nesigure;
- Analizează cauza neconformității pentru produsele din producția proprie (verificare documentată);
- Aplică acțiunile corective stabilite.

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 14	
	TRATAREA PRODUSULUI POTENȚIAL NESIGUR		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. exem- plare	Păstrare/ Perioada păstrare	Perioada de arhivare (ani)
Eticheta produs potențial nesigur/ neconform/ hârtie	F 462.12	RMSA/ Șef cantină	-	1	Șef cantină/3 ani	-
Fișa de raportare a problemelor de calitate ale produselor alimentare/ hârtie	F 463.12	RMSA/ Șef cantină	-	1	Șef cantină/3 ani	-