

RETRAGERE/RECHEMARE PRODUSE POTENȚIAL NESIGURE

COD: PS 15

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 15	
	RETRAGERE/RECHEMARE PRODUSE POTENȚIAL NESIGURE		Pag./Total pag.	3/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

1 **SCOP**

Procedura stabilește regulile unitare pentru realizarea activității de retragere și /sau rechemare a produselor potențial nesigure, produse comercializate la cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău.

Prevederile prezentei proceduri reglementează și definesc responsabilitățile pe care le au persoanele implicate în inițierea și derularea acțiunilor întreprinse în cazul retragerii / rechemării produselor potențial nesigure.

Prin aplicarea prevederilor prezentei proceduri se asigură:

- protejarea sănătății consumatorilor;
- ținerea sub control a situației semnalate și a produselor potențial nesigure retrase de la utilizare/comercializare;
- analizarea promptă a loturilor de produse retrase;
- luarea deciziilor cu privire la destinația produselor retrase;
- informarea adecvata a clienților și persoanelor interesate pentru protejarea imaginii Universității, după retragerea /rechemarea produselor și pentru evitarea unor posibile litigii.

2 **DOMENIU DE APLICARE**

Prevederile prezentei proceduri se aplică în activitatea de retragere/rechemare a produselor neconforme sau potențial nesigure de la cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău, în conformitate cu Regulamentul CE 178 / 2002 (art 19).

3 **DOCUMENTE DE REFERINȚĂ**

- SR EN ISO 22000:2019 - Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentară;
- Regulamentul CE 178/ 2002 - de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu modificările ulterioare;
- MSIM - Manualul Sistemului Integrat de Management;
- PS 01 - Informații documentate. Creare, actualizare și control
- PS 02 - Auditul intern;
- PS 03 - Controlul produsului și serviciului neconform, neconformități și acțiuni corective;
- PS 04 - Prevederi legale și alte cerințe aplicabile, evaluarea conformării cu cerințele legale și alte cerințe;
- PS 09 - Comunicare, participare și consultare;
- PS 14 - Tratarea produsului potențial nesigur.

4 **DEFINIȚII ȘI ABREVIERI**

4.1 **Definiții**

Terminologia utilizată în prezenta procedură este în conformitate cu definițiile documentelor de referință și:

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 15	
	RETRAGERE/RECHEMARE PRODUSE POTENȚIAL NESIGURE		Pag./Total pag.	4/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/0 1 2 3 4 5

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;

Risc – combinație a probabilității de apariție a unui eveniment periculos sau expunerii (expunerilor) la acesta și a severității rănirii sau îmbolnăvirii, care poate fi cauzată de un eveniment sau de expunerea (expunerile) la acesta sau/și evenimentele care pot afecta realizarea obiectivelor;

Notificare – comunicare scrisă adresată autorității competente, în scopul de a o informa ca anumite acțiuni au fost îndeplinite sau urmează să fie îndeplinite precum și comunicare scrisă a furnizorului, prin care informează pe cei din rețeaua în care s-au distribuit produsele neconforme/potențial nesigure, că acestea trebuie să fie retrase de la comercializare;

Lanț alimentar - succesiune de etape în producerea, procesarea, distribuirea, depozitarea și manipularea unui aliment și a ingredientelor acestuia, de la producție primară până la consum;

Retragere (withdrawal) – ansamblul de măsuri care are drept scop prevenirea distribuției, expunerii și oferirii către consumator a unui produs potențial nesigur. Pot face obiectul retragerii toate tipurile de produse alimentare – produse livrate de către furnizori sau produse obținute în producția proprie;

Rechemare (recall) – orice măsură care are drept scop realizarea returnării unui produs potențial nesigur, care a fost deja furnizat sau pus la dispoziția consumatorilor, de către producător sau distribuitor. Acest proces implică comunicarea cu consumatorul final.

Timp de retragere/ rechemare – durata de timp dintre momentul adoptării deciziei de retragere/ rechemare și cel al încheierii acțiunii.

4.2. **Abrevieri**

UBC - Universitatea “Vasile Alecsandri” din Bacău;

RMSA – responsabil cu managementul siguranței alimentelor;

R/R – retragere/ rechemare produse alimentare;

5 **DESCRIERE PROCEDURII**

5.1 Activitățile de retragere/rechemare a produselor potențial nesigure au la bază sistemul de trasabilitate implementat la cantina UBC, în conformitate cu cerințele Regulamentului CE 178/ 2002.

5.2 Produsele alimentare care pot fi supuse R/R, sunt produsele alimentare livrate de către furnizori, pentru procesare/comercializare la cantina UBC, dar și produsele alimentare preparate în cadrul acesteia.

5.3 Produsele alimentare sunt produse sensibile, care au în componență ingrediente diverse și sunt obținute prin procese tehnologice complexe și necesită supraveghere și condiții speciale pentru ambalare, depozitare, manipulare, desfacere și consum. În cadrul lanțului alimentar parcurs de produs, de la producția primară până la consumatorul final, pot exista mai multe cauze care să necesite R/R și anume:

- *contaminare biologică* - generată de funcționarea defectuoasă a echipamentelor de procesare, a unor erori în procesul de producție, depozitare, manipulare, sau din alte cauze;

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 15	
	RETRAGERE/RECHEMARE PRODUSE POTENȚIAL NESIGURE		Pag./Total pag.	5/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

- *contaminare chimică* - generată de contaminarea neintenționată a produselor cu diverse substanțe chimice;
- *contaminare fizică* – generată de impurificarea produselor cu diverse corpuri străine (ex. sticlă, plastic, hârtie, fragmente de metale etc.) sau contaminare radioactivă;
- *modificări organoleptice* - aspectul, mirosul, consistența sau alte caracteristici organoleptice ale produsului sunt modificate, indicând astfel modificarea stării de inocuitate a produsului;
- *etichetare* – de pe etichetă lipsesc informații importante sau sunt informații eronat inscripționate, ceea ce poate duce la o informare greșită a clienților și implică la un posibil risc pentru sănătatea publică;
- *falsificare* – produsul a fost falsificat și prin aceasta reprezintă un risc pentru sănătatea publică;
- *ambalaj* – ambalajul unui produs este într-o stare care presupune un risc de contaminare a produsului sau este un ambalaj confecționat din materiale care nu sunt premise a intra în contact cu alimentele;
- *radiații* – produsul este contaminat radioactiv peste nivelurile de radioactivitate admise pentru produsul în cauză.

5.4 Acțiunile specifice R/R pot fi inițiate de către:

- *furnizorul/producătorul produsului potențial nesigur*, caz în care este emisă de către aceștia „o notificare de retragere /rechemare”, cod formular F 464.12;
- *echipa pentru siguranța alimentelor* – după analizarea și centralizarea datelor din documentele de raportare a problemelor de calitate ale produselor alimentare, cod formular F 464.12;
- *autoritatea competentă*, atunci când operatorul din domeniul alimentar, nu a inițiat R/R a produselor potențial nesigure;
- *RMSA/șeful cantinei*, pentru produsele neconforme/potențial nesigure preparate de personalul cantinei, atunci când analiza neconformității produsului relevă o cauză de neconformitate punctuală (nerespectarea unor timpi tehnologici, contaminare încrucișată, nerespectarea regimului termic pentru un produs/ materie prima etc.).

5.5 RMSA (responsabilul HACCP) verifică, dacă identificarea și izolarea întregii cantități de produse retrase a fost făcută în mod corespunzător.

5.6 În cazul existenței la comercializare a unui lot de produs potențial nesigur, obținut din preparare în cantina Universității, din care deja au fost vândute anumite cantități către consumatorul final, UBc inițiază acțiunile specifice rechemării, la nivelul cantinei.

5.7 Rechemarea cuprinde, pe lângă acțiunile specifice retragerii, și comunicarea cu clienții și autoritățile.

5.8 În cazul comercializării unui produs potențial nesigur, clienții vor fi informați prin intranet, afișare la cantina UBc, asupra riscului potențial, precum și asupra faptului că, cei care au achiziționat produsul din lotul cu risc potențial, pot să returneze produsul și li se va înapoia contravaloarea acestora (pe baza bonului de casă).

5.9 Rechemarea produselor potențial nesigure livrate de către furnizori, va fi inițiată de către producătorii și distribuitorii acestora, având doar obligația de a efectua operațiunile specifice retragerii.

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 15	
	RETRAGERE/RECHEMARE PRODUSE POTENȚIAL NESIGURE		Pag./Total pag.	6/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

6 **RESPONSABILITĂȚI**

6.1 **RMSA**

- este responsabil cu aplicarea procedurii;
- elaborează lista cu datele de identificare ale persoanelor de la nivelul cantinei, care comunica cu autoritatea;
- întocmește lista cu datele de contact și adrese ale autorității competente;
- centralizează informațiile primite și transmise privind activitatea de R/R, în fișa specifică, „centralizare retragere produs potențial nesigur”, cod formular F 465.12 și o transmite, după caz: DM, autoritate;
- declanșează procesul de R/R al produselor neconforme/ potențial nesigure, cât mai rapid;
- păstrează înregistrările privind desfășurarea activităților de R/R, respectiv „registru evidență retrageri produse neconforme”, cod formular F 466.12;
- raportează conducerii UBc toate situațiile de R/R, care implică un risc major pentru siguranța alimentară și implicit pentru imaginea UBc;
- după soluționarea situațiilor de criză, inițiază investigarea cauzelor care au generat R/R și, în funcție de concluziile rezultate, propune acțiunile preventive și corective necesare, în scopul reducerii incidenței cazurilor de R/R;
- organizează periodic simulări/exerciții de R/R (acestea sunt în relație directă cu verificarea trasabilității produselor alimentare);
- verifică aplicarea acțiunilor corective și corecțiilor, pentru înlăturarea cauzelor care au generat obținerea prin preparare, a unor produse ce prezintă riscuri din punct de vedere al siguranței alimentare;
- verifică, împreună cu șeful cantinei: retragerea, izolarea și identificarea corespunzătoare a întregii cantități de produse supuse R/R;
- transmite înregistrările corespunzătoare pentru cazurile de R/R, ale produselor livrate de către furnizori;
- informează serviciul de achiziții asupra produselor date în retragere, prin listarea și înmânarea mesajului cu datele retragerii, pentru ca la momentul recepției ulterioare, produsul să poată fi mai atent verificat (pentru a putea decide asupra unei eventuale respingeri a aceluiași lot de produs, dat în retragere, a verifica cu mai multă atenție datele înscrise pe etichete, examen organoleptic etc.).

6.2 **Șeful cantinei**

- centralizează cantitățile de produse returnate, în cazul unei rechemări;
- asigură legalitatea expedierii produselor retrase (către furnizor, pe baza notificării acestuia sau către societatea autorizată pentru distrugerea produselor alimentare);
- identifică loturile de produse neconforme /potențial nesigure;
- izolează loturile identificate cu eticheta pentru produs potențial nesigur și se asigură că nici un produs dintre cele care au fost izolate nu poate fi repus la comercializare;
- întocmește „Procesul-verbal de retragere pentru produse alimentare neconforme/potențial nesigure”, cod formular F 467.12;
- asigură depozitarea produselor retrase, până la clarificarea situației, în locuri special amenajate;

	PROCEDURĂ DE SISTEM		Cod document PS 15	
	RETRAGERE/RECHEMARE PRODUSE POTENȚIAL NESIGURE		Pag./Total pag.	7/7
			Data	19.02.2024
			Ediție/Revizie	2/0 1 2 3 4 5

- în depozitul predestinat pentru păstrarea temporară a acelor produse, înainte de expunerea lor la comercializare;
- camera produse neconforme sau în locul special amenajat pentru depozitarea temporară a produselor neconforme.

7 **INFORMAȚII DOCUMENTATE**

Informații documentate/ suport	Cod formular	Elaborat	Aprobat	Nr. exem- plare	Păstrare/ Perioada păstrare	Perioada de arhivare (ani)
Model de notificare/hârtie	F 464.12	RMSA/ Șef cantină	-	1	RMSA/5ani	-
Centralizator retragere produse neconforme/hârtie	F 465.12	RMSA/ Șef cantină	-	1	RMSA/5ani	-
Registru de evidenta a retragerilor/hârtie	F 466.12	RMSA/ Șef cantină	-	1	RMSA/5ani	-
Proces verbal de retragere produs neconform/hârtie	F 467.12	RMSA/ Șef cantină	-	1	RMSA/5ani	-