

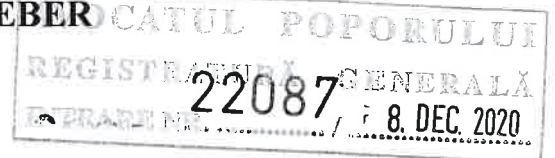


Către,

**Avocatul Poporului**

București, strada George Vraca nr. 8, sector 1

**În atenția doamnei Renate WEBER**



**Subscrisa, Universitatea din București, cu sediul în București, Șos. Panduri, nr. 90, sect. 5, reprezentată prin Rector, prof. univ. dr. Marian Preda, ca urmare a Recomandării nr. 165/29.09.2020** referitoare la respectarea dispozițiilor art. 32, art.34 și art. 47 din Constituția României privind dreptul la învățătură, dreptul la ocrotirea sănătății și nivelului de trai, prin care s-a stipulat că:

- *Universitatea din București va elabora proceduri specifice privind monitorizarea în cadrul universității a respectării normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, respectiv a normelor de igienă și sănătate publică, prelucrarea și difuzarea procedurilor elaborate în rândul persoanelor implicate (cadre didactice, administratori, studenți, etc) și stabilirea persoanelor responsabile, pe de o parte, cu producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, iar, pe de altă parte, cu normele de igienă pentru unitățile de folosință publică,*

**vă facem cunoscute următoarele:**

În cadrul Universității din București sunt elaborate proceduri specifice în ceea ce privește desfășurarea activității cantinei studentești, astfel:

- Procedura Operațională **PO-DCCAS-14, Administrarea Cantinei Universității din București** (nr. înregistrare UB: 26697/12.11.2018)
- Procedura Operațională **PO-DCCAS- 08, Organizarea și funcționarea Cantinei din cadrul Universității din București** (nr. înregistrare UB: 26579/09.11.2018).



Totodată, vă învederăm că la începutul anului 2019 Direcția Cămine Cantine și Activități Studentești a **inițiat procedura de achiziție de servicii de consultanță în implementarea Sistemului HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), în conformitate cu standardul ISO 22000:2018.

Ca urmare a achiziției serviciilor de consultanță pentru implementarea sistemului HACCP, **a fost efectuat un audit de evaluare a situației existente, analiza fluxului de producție, a încăperilor și utilajelor. De asemenea, au fost elaborate documente și implementat sistemul de management al siguranței alimentelor HACCP**, conform standardului ISO 22000:2018 și **a fost instruit personalul pentru aplicarea documentelor elaborate** (documentația referitoare la respectarea regulilor de igienă și a bunelor practici de fabricație, studiile HACCP, proceduri de trasabilitate, retrageri, managementul neconformităților, etc).

În același timp, precizăm că a fost elaborată **și Procedura Sistemului de Management Integrat** - Competența, instruirea și conștientizarea personalului, având ca scop documentarea modului în care Universitatea din București realizează managementul procesului de asigurare a competenței, instruirii și conștientizării întregului personal care efectuează activități ce influențează siguranța produselor, pentru a asigura competența profesională a acestuia și implementarea politicii în domeniul siguranței alimentelor.

Totodată, **vă asigurăm că vom urmări permanent creșterea calității serviciilor oferite studenților astfel încât dreptul la învățătură, dreptul la ocrotirea sănătății și nivelului de trai decent să nu fie îngrădite în niciun mod și suntem preocupați, permanent, de respectarea legislației în domeniul siguranței alimentelor precum și a bunelor practici în igienă.**

Anexăm prezentei Procedurile operaționale mai sus menționate și documentația întocmită ca urmare a implementării sistemului de management al siguranței alimentelor HACCP, conform standardului ISO 22000:2018.

*Cu deosebită considerație,*

**Rector,**  
**Prof. univ. dr. Marian Preda**

