

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PRELEVATEA DE PROBE LA RESTAURANTUL STUDENTESC	Ediția:1
		Data:22.10.2025
SERVICIUL SOCIAL	Cod document UPET-Sso-RS-04	Pagina 1 din 8
		Revizia:0

Nr. 699/ 17.10.2025

**PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PRELEVAREA DE PROBE LA
RESTAURANTUL STUDENTESC**

Aprobat, 27.10.2025
Presedinte Consiliul de Administratie-RECTOR,
Prof.univ.dr.Ing.RADU Sorin Mihai



Nr.crt.	Operatiunea	Numele si prenumele	Functia	Data	SEMNĂTURA
1.	Elaborat	Ing.ec.RAKOVSKY Iolanda	Sef serv social	17.10.2025	
2.	Verificat	Dr.ing.ec. CUAILA Marius	Director general administrativ	17.10.2025	
3.	Avizat	Prof.univ.dr.ec. DURA Codruta	Prorector invatamant si asigurarea calitatii- Presedinte C-SCMI	17.10.2025	
4.	Aprobat	Prof.univ.dr.ing. RADU Sorin Mihai	RECTOR- Presedinte CA	17.10.2025	
5.	Arhivare	Ing.ec.RAKOVSKY Iolanda	Sef serv social	17.10.2025	

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PRELEVATEA DE PROBE LA RESTAURANTUL STUDENTESC	Ediția:1
		Data:22.10.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-04	Pagina 2 din 8
	SERVICIUL SOCIAL	Revizia:0

CUPRINS

1. Scopul procedurii operaționale:	3
2. Domeniul de aplicare a procedurii operaționale	3
3. Documente de referință (reglementări) aplicabile activității procedurate	3
3.1. Reglementări internaționale	3
3.2. Legislație primară	3
3.3. Legislație secundară	3
3.4. Alte documente, inclusiv reglementări interne ale entității publice	4
4. Definiții și abrevieri ale termenilor utilizați în procedura operațională	4
4.1. Definiții ale termenilor	4
4.2. Abrevieri ale termenilor.....	4
5. Descrierea procedurii operaționale	4
5.1. Probele de autocontrol.....	5
5.2. Probele verificate de DSVSA	6
6. Responsabilități și răspunderi în derularea activității	7
7. Formular de evidență a modificărilor	7
8. Formular de difuzare a procedurii	8
9. Anexe, înregistrări, arhivări	8

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PRELEVATEA DE PROBE LA RESTAURANTUL STUDENTESC	Editia:1
	SERVICIUL SOCIAL	Cod document UPET-Sso-RS-04
		Pagina 3 din 8
		Revizia:0

1. Scopul procedurii operaționale:

Procedura are ca scop organizarea și desfășurarea activităților de prelevare și păstrare / depozitarea probelor alimentare în vederea testării microbiologice .

2. Domeniul de aplicare a procedurii operaționale

Procedura se aplică tuturor alimentelor preparate sau servite în Restaurant Studentesc în cadrul Universității din Petroșani.

Prezenta procedura se poate modifica la apariția unor reglementări de ordin legislativ sau/si de ordine interioara.

Procedura se aplica de catre administratorul Restaurantului Studentesc pentru buna desfasurare a activitatilor specifice din aceasta unitate.

3. Documente de referință (reglementări) aplicabile activității procedurate

3.1. Reglementări internaționale:

- Regulamentul General al Uniunii Europene nr.679/2018 privind Protectia datelor (RGPD).
- Se aplică principii de siguranță alimentară conform legislației europene, care necesită implementarea **Sistemului HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** pentru a identifica și controla pericolele din procesul de preparare a hranei;
- Regulamentul (CE) nr. 178/2002 a Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și cerintelor generale ale legislației în domeniul alimentelor, de înființare a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentelor și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței alimentelor, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind controalele oficiale efectuate pentru a se asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și cea privind alimentele și cu regulile de sănătate și de bunăstare a animalelor, cu amendamentele ulterioare.

3.2. Legislație primară

- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru alimente, cu amendamentele ulterioare;
- Ordonanța de Urgență nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației, și comercializării alimentelor, republicată, actualizată.

3.3. Legislație secundară:

- Legea 411/2023 pentru utilizarea alimentelor noi autorizate,
- Norma de igienă din 1998 privind producția, prelucrarea și comercializarea alimentelor,
- Legea 150/2004 privind reglementarea activităților de alimentație publică.
- Ordinul 1146/2006, privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea de către lucrători a echipamentului de muncă;
- Ordin nr. 1225/5031 din 24 decembrie 2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, act emis de Ministerul Sănătății; Ordinul 5031/2003 este modificat de Ordinul 3848/2013, articolul 1 din actul Ordin 5003/2003 este modificat de articolul 1 din actul Ordin 4034/2004 și Ordinul 581/2013;

H.G. nr. 1048/2006 privind echipamentul individual de protecție la locul de muncă, actualizat;

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PRELEVATEA DE PROBE LA RESTAURANTUL STUDENTESC	Editia:1	
		Data:22.10.2025	
	SERVICIUL SOCIAL	Cod document UPET-Sso-RS-04	Pagina 4 din 8
			Revizia:0

H.G. nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății angajaților, modificată și completată;

Ordin 176/2009 actualizat cu privire la normele igienico-sanitare pentru alimente;

Ordin nr. 134 din 22 noiembrie 2010 pentru aprobarea Normelor privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea și controlul oficial al temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman, actualizat;

O.M.S. nr. 976/1998(M.O. nr.268/1999 cu modificările și completările ulterioare cu privire la Normele de igienă pentru prelucrarea, depozitarea, transportul și desfacerea alimentelor.

Ordinul Ministerului Sănătății nr. 119/2014 pentru aprobarea Normelor de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației

3.4. Alte documente, inclusiv reglementări interne ale entității publice

-Regulamentul de organizare și funcționare a Restaurantului Studentesc în cadrul Universității din Petroșani;

-Regulament de organizare și funcționare a Direcției General Administrative în cadrul Universității din Petroșani;

-Hotărârile Senatului Universității din Petroșani;

-Fisa postului.

4. Definiții și abrevieri ale termenilor utilizați în procedura operațională

4.1. Definiții ale termenilor

Nr. crt.	Termenul	Definiția și/sau, dacă este cazul, actul care definește termenul
1.	Procedura operațională	Prezentarea formalizată, în scris, a tuturor pașilor ce trebuie urmați, a metodelor de lucru stabilite și a regulilor de aplicat în vederea realizării activității, cu privire la aspectul procesual
2.	Ediție a unei proceduri operaționale	Forma inițială sau actualizată, după caz, a unei proceduri operaționale, aprobată și difuzată
3.	Revizia în cadrul unei ediții	Acțiunile de modificare, adăugare, suprimare sau altele asemenea, după caz, a uneia sau a mai multor componente ale unei ediții a procedurii operaționale, acțiuni care au fost aprobate și difuzate

4.2. Abrevieri ale termenilor

Nr. crt.	Abrevierea	Termenul abreviat
1.	E	Elaborare
2.	C	Contribuie
3.	V	Verificare
4.	A	Aprobare
5.	Ap.	Aplicare
6.	Ah.	Arhivare

5. Descrierea procedurii operaționale

Procedura de prelevare presupune alegerea unei probe (sau a mai multor probe) dintr-un lot, analiza probei/probelor și interpretarea rezultatelor obținute, cu clasificarea lotului ca fiind „conform” sau „neconform”.

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PRELEVATEA DE PROBE LA RESTAURANTUL STUDENTESC	Editia:1
		Data:22.10.2025
SERVICIUL SOCIAL	Cod document UPET-Sso-RS-04	Pagina 5 din 8
		Revizia:0

Exista doua tipuri de prelevari de probe: una se refera la probele de autocontrol care se pastreaza in frigider in incinta restaurantului si se verifica doar in cazul in care exista probleme si a doua, se refera la probele care sunt duse periodic , la verificat la DSVSA.

5.1. Primul tip de prelevare de probe (probele de autocontrol) se face in felul urmator:

- Pregatirea sau prepararea alimentului care urmeaza a fi servit.
- Pregatirea recipientului curat si dezinfectat pentru prelevare
- Prelevarea propriu-zisa a alimentului servit in recipientul pregatit , in cantitate corespunzatoare (maxim 200 gr/portie). Prelevarea probelor alimentare se face in urma efectuarii testului organoleptic si inainte de a fi servit, din fiecare preparat-produs finit se recolteaza probe alimentare. Proba alimentara este dovada practica a calitatii produsului finit, ea constituie proba conformitatii produsului finit in fata oricaror reclamatii, de orice natura ar fi ele. Proba alimentara constituie dovada disculpabilitatii preparatorului impotriva reclamatiei neconformitatii produsului finit/ preparatului. Fiecare proba alimentara din fiecare preparat se va pune intr-un recipient, neamestecandu-se preparatele intre ele.Se vor preleva probe alimentare si din preparatele culinare, produse finite, sau alimente intrate ca produse finite dar care au fost sau nu supuse proceselor tehnologice, fie ele si mecanice: ex: mezeluri, branzeturi care, inainte de a fi servite ca atare au fost taiate , strapunse,ornamentate.

- Inchiderea recipientului

- Etichetarea recipientului in care s-a prelevat proba. Eticheta se aplica in partea de sus a recipientului sau pe capac

- Eticheta va contine: data prelevarii, denumirea alimentului, numele persoanei care a prelevat proba

- Probele prelevate se introduc imediat in frigiderul destinat probelor alimentare

- Se pastreaza la o temperatura de 3-4 grade C, in frigidere destinate special acestora, timp de 48 ore.

In frigiderul destina pastrarii probelor alimentare este interis a se pastra alte alimente.

Monitorizarea temperaturilor de mentinere a probelor se face cu termometre cu scala cuprinsa intre – 10 oC : + 30 oC, datele se inscriu intr-un grafic zilnic.

Diagrama flux: PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

**PREGATIREA ALIMENTELOR
SI A RECIPIENTULUI IN CARE
SE RECOLTEAZA**

**RECOLTAREA PRODUSELOR
ALIMENTARE**

Universitatea din Petroșani SERVICIUL SOCIAL	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PRELEVATEA DE PROBE LA RESTAURANTUL STUDENTESC	Editia:1
		Data:22.10.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-04	Pagina 6 din 8
		Revizia:0

**ETICHETAREA
RECIPIENTELOR**

**PASTRAREA RECIPIENTELOR
TIMP DE 48 ORE IN AGREGATE
FRIGORIFICE
SPECIAL DESTINATE ACESTEI
PROCEDURI**

Principii generale privind prelevarea

- Indiferent de tipul probelor ce urmează a fi prelevate, acestea trebuie să fie reprezentative pentru lotul de proveniență.
- Întrucât prelevarea probelor destinate examenului microbiologic necesită condiții de asepsie, recoltarea acestora se face înainte de recoltarea probelor destinate altor tipuri de testări.
- Tehnicile de prelevare nu trebuie să modifice flora microbiană intrinsecă a produsului (prin instrumentarul de recoltare sau contaminare din mediul ambiant).
- În vederea asigurării interpretării corecte a rezultatelor testelor, se recomandă ca, înainte de recoltare, părțile interesate să se pună de acord asupra:
 - cantității minime necesare pentru examinare;
 - tipului de produs și loturilor din care se face prelevarea;
 - scopului testării (monitorizarea producției sau examinarea unui anumit lot, verificarea calității microbiologice a produsului sau calitatea produsului prezentat consumatorilor);
 - echipamentului de protecție pentru personalul care realizează prelevarea (în conformitate cu cerințele de securitate ale unității);
 - instrumentarului de recoltare utilizat, steril/curat, dar nesteril.
- Documentul de prelevare trebuie să conțină suficiente informații, astfel încât să fie asigurată trasabilitatea completă a probelor și să permită interpretarea rezultatelor analizelor.
- Este important să se respecte instrucțiunile de securitate, iar prelevarea să se facă cu deteriorări minime ale locului de recoltare.

5.2. In cazul celui de al doilea tip de prelevare de probe, cele care se duc periodic la verificat la DSVSA, se procedeaza un pic diferit, in sensul ca se fac mai multe prelevari din acelasi aliment (in anexa 1 se poate vedea un model in care sunt 5 probe din acelasi aliment), la care se adauga si prelevari aleatorii, puse in recipiente speciale, de pe farfurii, furculite, masa de lucru, halat, apa potabila. In acest caz, probele trebuie transportate cat mai repede la laboratorul care va face analizele, iar conditiile de transport trebuie sa fie adecvate pentru ca aceste probe sa nu se deterioreze.

Probele vor fi manipulate, ambalate și transportate la laborator astfel încât să se prevină compromiterea identității sau integrității lor. Procedurile de manipulare și transport trebuie să nu afecteze în niciun fel calitatea microbiologică a probei, fiind importantă conservarea calității microbiologice originale a produsului.

Pentru a nu afecta viabilitatea florei microbiene intrinseci, ceea ce ar putea determina apariția de rezultate fals negative sau scăderea numărului de bacterii, după recoltare **nu se vor congela**

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PRELEVATEA DE PROBE LA RESTAURANTUL STUDENTESC	Editia:1
		Data:22.10.2025
SERVICIUL SOCIAL	Cod document UPET-Sso-RS-04	Pagina 7 din 8
		Revizia:0

probele prelevate la temperatura ambiantă sau în stare de refrigerare. În mod excepțional, este permisă congelarea probelor în situația în care temperatura ambiantă este crescută sau timpul de transport este lung, acest lucru fiind convenit între solicitantul analizei și laborator, condițiile fiind înregistrate de laborator.

Pentru examenul microbiologic al apei utilizată în întreprinderile pentru producția, prelucrarea, conservarea sau comercializarea produselor alimentare, probele de apă se prelevează de la punctele de unde apa este preluată în întreprindere.

Probele de apă potabilă destinate examinării microbiologice se prelevează în flacoane din sticlă sau plastic, curate și sterile, de volum adecvat pentru testarea tuturor parametrilor solicitați prin cererea de analiză (minimum 500 ml).

Pentru evitarea contaminării probelor, flacoanele trebuie prevăzute cu dopuri care să prevină scurgerile de conținut, să asigure închiderea etanșă și redeschiderea ușoară.

Flacoanele de sticlă, împreună cu dispozitivele lor de închidere, pot fi reutilizate, cu condiția recondiționării corecte (spălare cu detergenți netoxici, urmată de clătire cu apă distilată, autoclavare la 121°C pentru cel puțin 15 minute sau sterilizare uscată la 180°C pentru cel puțin 60 minute). Recipientele sterilizate sunt păstrate nedeschise până în momentul prelevării probei de apă.

Pentru a evalua calitatea microbiologică a apei potabile ce ar putea conține substanțe dezinfectante (de ex. clor, cloramină, brom sau ozon), acțiunea oxidantului trebuie stopată prin adăugarea în proba prelevată a unui agent reducător (de ex. tiosulfat de sodiu). Tiosulfatul de sodiu poate fi utilizat și pentru apele neclorurate deoarece nu are niciun efect asupra probei. În fiecare flacon utilizat pentru prelevarea probelor se introduce aproximativ 1 ml soluție 0,5% tiosulfat de sodiu/100 ml apă ce urmează a fi recoltată, fie înainte de sterilizarea flaconului (deoarece tiosulfatul de sodiu nu este distrus prin autoclavare sau căldură uscată), fie înainte de recoltare pentru flacoanele de unică folosință.

Probele trebuie prelevate în mod aseptice evitând, în timpul umplerii, orice contact al recipientului/dispozitivului de închidere cu suprafața exterioară a robinetului și protejând proba împotriva fluxurilor de aer și a stropirii.

Pentru recoltare, se deschide robinetul și se lasă să curgă apa timp de câteva minute. Se închide robinetul și se flambează. Se deschide din nou robinetul și se reglează debitul apei, astfel încât să se formeze o coloană de apă continuă de maxim 1 cm diametru. Se scoate dopul iar flaconul ținut cu mâna de partea inferioară se așează vertical sub coloana de apă, se umple și se acoperă cu dopul.

Pentru a permite omogenizarea adecvată a probei înainte de analiză, flacoanele vor fi umplute până la aproximativ 2 cm sub dop.

Având în vedere faptul că nerespectarea condițiilor de depozitare și transport (sub aspectul timp/temperatură) poate reduce fiabilitatea rezultatelor, probele trebuie transportate la laborator în ziua recoltării (8 – maximum 12 h din momentul prelevării până la introducerea în lucru a probelor), în condiții de refrigerare (5±3°C).

6. Responsabilități și răspunderi în derularea activității


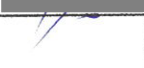
- 6.1. Procedura este aplicată de personalul bucatăriei din cadrul Restaurantului Studentesc..
- 6.2. Personalul din conducerea direcției are responsabilitatea de revizuire anuală a procedurii.

7. Formular de evidență a modificărilor

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PRELEVATEA DE PROBE LA RESTAURANTUL STUDENTESC	Editia:1
		Data:22.10.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-04	Pagina 8 din 8
		Revizia:0
SERVICIUL SOCIAL		

Nr. crt.	Ediția sau, după caz, revizia în cadrul ediției	Componenta revizuită	Modalitatea reviziei	Data de la care se aplică prevederile ediției sau reviziei ediției
0	1	2	3	4
1.	Ediția 1	-	-	1.11.2025

8. Formular de difuzare a procedurii

Nr. crt.	Scopul difuzării	Exemplar nr.	Compartiment	Funcția	Nume și prenume	Data primirii	Semnătură
0	1	2	3	4	5	6	7
1.	Informare	1	Comisia de monitorizare	Secretar	Fertu Elena Alina		
2.	Informare	2	Restaurant studentesc	Administrator	Furdui Ionel		
3	Aplicare	3	Restaurant studentesc	Administrator	Furdui Ionel		
4	Arhivare	5	Șef Serviciu Social	Șef serviciu	Rakovszky Iolanda	29.10.2025	
		6	Restaurant studentesc	Administrator	Furdui Ionel		

9. Anexe, înregistrări, arhivări

Nr. anexă	Denumirea anexei	Elaborator	Aprobă	Nr. ex.	Difuzare	Arhivare		Alte elemente
						6	7	
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Pv de trimitere a probelor alimentare la DSVSA	Administrator restaurant studentesc	Conducator unitate	2		adm	lab	-
2.	Factura fiscala emisa de DSVSA	Laborator DSVS		2		adm	lab	-
3.								-

UNIVERSITATEA DIN PETROȘANI

APROBAT

Serviciul Social

RECTOR

Restaurantul studentesc

Prof.univ.dr.ing.RADU SORIN MIHAI

ReferatNr.6494/02.10.2025

PROBE ALIMENTARE AUTOCONTROL / SANITATIE/ ANALIZE APA POTABILA

- 1. Ciobă legume cu carne pui
- 2. Ciobă legume cu carne pui
- 3. Ciobă legume cu carne pui
- 4. Ciobă legume cu carne pui
- 5. Ciobă legume cu carne pui
- 6. farfurie portelan
- 7. furculiță inox
- 8. mâna lucrător
- 9. masă lucru - inox
- 10. salată lucrător - 20mg guler
- 11. apă potabilă - rotea întindată ✓
- 12.
- 13.
- 14.

PERSOANA CARE RECOLTEAZA: ADMINISTRATOR RESTAURANT STUDENTESC:

IONEL FURDUI



UNIVERSITATEA DIN PETROȘANI
RESTAURANTUL STUDENTESC
Administrator

Data 14. 10. 2025

Notă: rog trimitere rezultate teste e.mail:



DIR. SAN. VET SI SIG.
ALIM. HUNEDOARA

Str.BULEVARD 22
DECEMBRIE Nr.226

Loc.Municipiul Deva
Jud.HUNEDOARA

Cont bancar :
RO50TREZ366502201X009842

Banca: Trezoreria
operativa Municipiul
Deva

Cod fiscal: 34059509

ANEXA 2

Cumparator :
UNIVERSITATEA DIN
PETROSANI

Cod fiscal: 4374849

Sediul: Str. UNIVERSITATILOR
Nr. 20

Loc.PETROSANI
Jud.HUNEDOARA

FACTURĂ FISCALĂ

Seria DSVSA2025 Numărul 01998
Data (ziua, luna, anul) 14.10.2025

Nr. Crt.	Denumirea produselor sau serviciilor	U.M.	Cantitate	Preț unitar - lei -	Valoarea fara T.V.A. - lei -	T.V.A. - lei -	Valoarea inclusiv T.V.A. -lei-
0	1	2	3	4	5	6	7
1	Analize laborator		1,00	695,00	695,00	145,95 (21%)	840,95
NRU 23620/14.10.2025							
Date privind expediția: Numele delegatului: BI / CI: Seria nr. eliberat de Mijloc de transport:				TOTAL	695,00	145,95	840,95
Semnătura și stampila furnizorului				Semnătura de primire			