

# FORMULAR DE EVALUARE A UNITĂȚILOR ALIMENTARE PE BAZA RISCURILOR

Unitatea \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_ Nr \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_  
Raion, Municipiu \_\_\_\_\_

Adresa unitate \_\_\_\_\_ Nr \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_  
Raion, Municipiu \_\_\_\_\_

Reprezentant legal: \_\_\_\_\_  
domiciliat \_\_\_\_\_

Medic veterinar  
oficial \_\_\_\_\_

## CATEGORIA: CARACTERISTICILE UNITĂȚII

<b>1.Criteriul: Construcție nouă sau renovări semnificative recente</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Construcție nouă</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unitate construită în ultimii 5-7 ani</li> <li>Clădiri și instalații certificate și în conformitate cu ultimele standarde</li> </ul>	0
<i>Renovare recentă</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unități (și construcții) vechi care au fost renovate radical în ultimii 5-10 ani. O unitate poate trece din nou în această categorie dacă lucrările de renovare au inclus atât zonele de producție, cât și zonele de depozitare</li> <li>Clădiri și instalații certificate și în conformitate cu ultimele standarde</li> </ul>	10
<i>Renovare Relativ recentă</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unitate construită în ultimii 1-15 ani</li> <li>Clădiri și amplasare a instalațiilor nu tocmai corecte dar fără efecte asupra lanțului de producție.</li> </ul>	20
<i>Construcție veche</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unitate construită în ultimii 1-15 ani</li> <li>Clădiri și amplasare a instalațiilor nu tocmai corecte dar fără efecte asupra lanțului de producție.</li> </ul>	30

<b>2.CRITERIUL: CONDIȚII GENERALE ȘI DE ÎNTREȚINERE A UNITĂȚII</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Bun</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fără probleme sau probleme minore soluționate prompt prin planuri adecvate de curățare și întreținere; exemple: un aparat de sterilizare nefuncțional este reparat rapid; nereguli minore ale structurii vor fi soluționate în scurt timp;</li> <li>Unitatea se află în condiții generale igienice bune</li> </ul>	0
<i>Suficient</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Probleme minore, apărute ocazional, care nu influențiază condițiile generale de igienă, unitatea sau siguranța alimentelor Exemple: număr limitat de crăpături în podea, pereți; coroziuni în zonele în care nu tranzitează sau nu sunt depozitate produse neambalate; materiale străine în exterior; planul de intretinere oferă soluții în termen scurt</li> </ul>	20
<i>Precar</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Numeroase probleme minore care afectează condițiile de igienă dar nu și siguranța alimentelor;</li> </ul>	

	<p>Exemple: multe crăpături în podele, pereți sau tavan, zone externe care trebuie curățate, rugina în diferite zone ale unității, nivel inadecvat de curățenie în unele zone în care nu există produse alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensiunea și structura încăperilor și structura încăperilor este neadecvată timpului și capacității de producție, dar acestea nu au impact negativ asupra siguranței alimentelor</li> </ul>	40
<i>Insuficient</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiții de igienă inadecvate cu posibilitatea contaminării directe a produselor; (condens cu posibile bacterii pe produsele alimentare, suprafețe în contact direct cu alimentele în condiții inadecvate, etc), nivel inadecvat de curățenie în unele zone în care există produse alimentare</li> <li>• Dimensiunea și structura încăperilor este neadecvată timpului și capacității de producție, putând avea efecte negative asupra siguranței alimentelor.</li> </ul>	70

Observații

---



---

## CATEGORIA:CAPACITATEA DE PRODUCȚIE

<b>3.CRITERIUL:DIMENSIUNEA ȘI CAPACITATEA DE PRODUCȚIE A UNITĂȚII</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Activitate familială</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fără angajați sau cu mai puțin de 5 angajați</li> </ul>	0
<i>Activitate Familială de amploare</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mai puțin de 10 angajați (tăiere și tranșare-capacitatea redusă,unitatea de tip tradițional)</li> </ul>	15
<i>Industrie capacitate medie</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unitate de capacitate medie cu 10 – 50 de angajați</li> </ul>	30
<i>Industrie capacitate mare</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unități de capacitate mare cu mai mult de 50 de angajați</li> </ul>	50

<b>4.CRITERIUL: PIAȚA DE DESFACERE</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Plan local</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desfacere sub controlului serviciilor sanitar – veterinare responsabile</li> </ul>	0
<i>Plan regional</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desfacere pe teritoriul raionului,municipală/ direcției raionale sau municipale</li> </ul>	15
<i>Plan național</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desfacere pe teritoriul altor raioane,municipii/ direcției raionale sau municipale</li> </ul>	30
<i>UE/ non UE</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desfacere în statele membre UE</li> <li>• Export către țări terțe</li> </ul>	50

Observații

---



---

## CATEGORIE: PRODUSE

<b>5.CRITERIUL: CATEGORIA DE PRODUSE</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Cat. A</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produse stabilizate care pot fi păstrate la temperatura camerei               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aw&lt; 0.85</li> <li>2. PH&lt; 4.6 (24 C)</li> <li>3. Produse păstrate în recipiente ermetice care au fost procesate, astfel încât, să mențină sterile pe toată perioada de distribuire sau de depozitare în sisteme ne frigorifice</li> </ol> </li> </ul>	
<i>Cat. B</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produse alimentare care nu favorizează dezvoltarea sau toxigenă microorganismelor posibil periculoase;</li> <li>• Produse ambalate care au trecut printr-un proces similar pasteurizării (eficiența procesării trebuie validată)</li> </ul>	
<i>Cat. C</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produse ale căror caracteristici întrunesc/ permit dezvoltarea microorganismelor periculoase sau producerea toxinelor</li> </ul>	
<i>Cat. D</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimente potențial periculoase, în special, din perspectiva procesului de producție: alimente derivate, în special, în urma unor operațiuni complexe care, prin natura lor, necesită în general conservare la temperaturi de refrigerare.</li> </ul>	

Observații: \_\_\_\_\_

## CATEGORIA:IGIENA PRODUCȚIEI

<b>6.CRITERIUL: DESTINAȚIA COMERCIALĂ</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Pentru procesare</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produse care trebuie procesate</li> </ul>	0
<i>Pentru gătit</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produse care trebuie gătit înainte de consum</li> </ul>	0
<i>Gata de consum</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoriile B-C-D de produse care sunt comercializate gata de consum, nu trebuie gătit înainte de consum</li> </ul>	30
<i>Pentru categorii speciale</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoriile specifice de consumatori (ex.: hrana pentru elevii din școli, ospicii, spitale).</li> </ul>	50

Observații \_\_\_\_\_

## CATEGORIA: IGIENA PRODUCȚIEI

<b>7.CRITERIUL: PROFESIONALISM ȘI DISPONIBILITATEA DE COLABORARE A CONDUCERII</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Ridicat</i>	Respectarea timpului de aplicare a prevederilor; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilitatea de colaborare;</li> <li>• Bună pregătire a conducerii pe aspecte privind siguranța alimentelor;</li> <li>• Inspekția demonstrează condiții bune generale, de întreținere și procesare.</li> </ul>	0
<i>Suficient</i>	Pregătirea limitată a conducerii pe aspecte privind siguranța alimentelor, dar dorința de soluționare a problemelor constante <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respectarea timpului de aplicare a prevederilor;</li> <li>• Inspekția demonstrează condiții bune generale, de întreținere și de procesare.</li> </ul>	15

<i>Redus insuficient</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nerespectarea timpului de aplicare a prevederilor, sau</li> <li>Tendința redusă de rezolvare corespunzătoare a problemelor sesizate de medicii veterinari oficiali, inspectori.</li> <li>Inspekția demonstrează condiții precare de igienă fără îndoieli asupra siguranței produselor</li> </ul>	30
<i>Insuficient</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conflicte între companie și autoritatea de control; sau</li> <li>Lipsa disponibilității de soluționare a problemelor sesizate de medicii veterinari oficiali / inspectori și nerespectarea timpului de aplicare a prevederilor; sau</li> <li>Inspekția demonstrează condiții precare de igienă cu posibile repercusiuni asupra siguranței alimentare</li> </ul>	50

Observații: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

<b>8.CRITERIUL: INSTRUIREA PE ASPECTE PRIVIND IGIENA ȘI CAPACITATEA PROFESIONALĂ A ANGAJAȚILOR</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Ridicat</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comportament igienic corect al tuturor angajaților;</li> <li>Aplicarea promptă a tuturor măsurilor corective propuse de medicii veterinari oficiali/ inspectori</li> </ul>	0
<i>Suficient</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un număr limitat de angajați manifestă un comportament incorect al sănătății și igienei.</li> <li>Aplicarea promptă a tuturor măsurilor corective propuse de medicii veterinari oficiali/ inspectori</li> </ul>	15
<i>Redus</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comportament incorect al unor angajați;</li> <li>Neaplicarea măsurilor corective propuse de medicii veterinari oficiali/ inspectori</li> </ul>	30
<i>Insuficient</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Probleme semnificative în comportamentul angajaților cu posibile repercusiuni asupra siguranței produselor alimentare</li> </ul>	50

Observații \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CATEGORIA: PLANUL DE AUTOCONTROL

<b>9.CRITERIUL: PLANUL DE AUTOVERIFICARE-ADECVAT D.P.D.V.( din punct de vedere) FORMAL</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Complet</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planul de autocontrol este complet dpdv formal (proceduri și HACCP);</li> <li>Prezența tuturor prevederilor dispune de autoritățile de control</li> </ul>	0
<i>Adecvat</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planul de autoverificare este în întregime adecvat realității unității;</li> <li>Procedurile au un număr limitată de probleme de tip formal;</li> <li>Prezența tuturor prevederilor dispuse de autoritățile de control și respectarea timpului de aplicare a acestora.</li> </ul>	5
<i>Incomplet</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedurile prezintă probleme substanțiale inadecvat documentate; Sau</li> <li>Planul HACCP: absența procedurilor de verificare și/sau analiza pericolelor este incompletă; sau nerespectarea timpului de aplicare a măsurilor</li> </ul> <p>Problemele nu se reflectă în siguranța alimentelor</p>	15

<i>Insuficient</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absența planului de autoverificare; sau</li> <li>• Absența sau erorile vizibile ale uneia sau mai multor proceduri esențiale pentru siguranța produsului (curățare și dezinfecție, controlul vectorilor, instruire); sau</li> <li>• Absența planului HACCP; sau</li> <li>• Analiza pericolelor nu a fost realizată; sau</li> <li>• Neidentificarea CCP; sau</li> <li>• Neidentificarea limitelor critice; sau</li> <li>• Neidentificarea limitelor critice; sau</li> <li>• Nedefinirea procedurilor de monitorizare și/sau acțiunilor corective</li> </ul>	25
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

<b>10.CRITERIUL: APLICAREA ȘI CORECTITUDINEA PLANULUI</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Aplicat și adecvat</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planul (prevederile și HACCP) este aplicat în conformitate cu prevederile scrise și adaptate condițiilor reale din unitate;</li> <li>• Inspecțiile și controalele anterioare au indicat condiții generale de igienă bune, ca și condiție bune de întreținere și muncă.</li> </ul>	0
<i>Probleme minore</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problemele se reflectă în aplicarea planului fără repercursiuni asupra produsului; sau</li> <li>• Inspecțiile și controalele anterioare au indicat probleme privind condiții generale de igienă, întreținere și muncă, fără că acestea să afecteze siguranța alimentelor</li> </ul>	25
<i>Probleme majore</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sunt constatate probleme semnificative în aplicarea planului, cu posibilitate de contaminare directă a produselor; sau</li> <li>• Absența registrelor sau nereguli în înregistrarea procedurilor esențiale pentru siguranța produselor; sau</li> <li>• Planul HACCP: nereguli în înregistrare și/sau insuficienta monitorizare; sau</li> <li>• Inspecțiile și controalele anterioare au indicat probleme privind condițiile generale de igienă, întreținere și muncă, cu posibilitate că acestea să afecteze siguranța alimentelor; compania a adoptat imediat măsuri corective.</li> </ul>	45
<i>Inadecvat neaplicat</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toate cazurile în care planurile de autocontrol sunt inadecvate dpdv formal, sau</li> <li>• Neaplicarea uneia sau mai multor proceduri esențiale pentru siguranța produselor (curățarea și dezinfectarea, controlul vectorilor, instruire); sau</li> <li>• Neaplicarea măsurilor corective în cazul neregulilor procedurilor principale; sau</li> <li>• Neaplicarea HACCP/ GHP/GMP: absența monitorizării CCP și/sau neînregistrarea și/sau nerespectarea limitelor critice și/sau nerespectarea acțiunilor de corectare; sau</li> <li>• Probleme privind condiții generale de igienă, întreținere și lucru, cu posibile riscuri pentru siguranța alimentelor; compania nu a adoptat imediat măsuri corective</li> </ul>	75

Observatii: \_\_\_\_\_

## CATEGORIA: DATE CRONOLOGICE

<b>11.CRITERIUL: APLICAREA ȘI CORECTITUDINEA PLANULUI</b>		<b>Punctaj</b>
<i>Aplicat și addecat</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nereguli nerepetate și soluționate, care nu constituie riscuri pentru siguranța produselor;</li> <li>• Documentația aferentă controalelor anterioare constată bune condiții de igienă, întreținere și lucru.</li> </ul>	0

<i>Probleme minore</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nereguli fără efecte asupra siguranței alimentelor, repetate sau nesoluționate;</li> <li>• Documentația aferentă controalelor anterioare constată nereguli privind condițiile de igienă, întreținere și lucru, dar acestea nu constituie riscuri pentru siguranța alimentelor.</li> </ul>	30
<i>Probleme majore</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nereguli cu efecte asupra siguranței alimentelor, nerepetate și oricum, soluționate; sau</li> <li>• Documentația aferentă controalelor anterioare constată nereguli privind condițiile de igienă, întreținere și lucru, cu posibile riscuri pentru siguranța produselor; compania adoptă imediat măsuri de corecție.</li> </ul>	60
<i>Inadecvat neaplicat</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O neregulă care generează riscuri pentru siguranța alimentelor apare în mod repetat; sau</li> <li>• Neregulă gravă nesoluționată; sau</li> <li>• Documentația aferentă controalelor anterioare constată nereguli privind condițiile de igienă, întreținere și lucru, cu posibile riscuri pentru siguranța produselor; compania nu adoptă imediat măsuri de corecție.</li> </ul>	100

Observații \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Semnătura \_\_\_\_\_