



AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

FIȘA DE EVALUARE Nr. _____

a unităților de comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală congelate

Anexa la Procesul verbal de constatare nr. din data

Data evaluării: _____ ;
Denumirea unității: _____ ;
Sediul unității: _____ ;
Codul unic de înregistrare: _____ ;
Activitate: _____ ;
Adresa unității: _____ ;

A. INFORMAȚII GENERALE :

1. Activitatea unității: _____

Produse prelucrate și/sau comercializate: _____

2. Anul construcției: _____

3. Anul și perioada ultimelor modernizări /reparații/modificări: _____

4. Unitatea este operațională: Pe toată perioada anului: _____
Producție sezonieră:

5. Unitatea lucrează: - într-un singur schimb schimb prelungit 2 schimburi 3 schimburi

6. Nr. de zile lucrate/săptămână: _____

7. Nr personal total: _____
din care:

a) cu studii superioare, total _____

- de specialitate _____

- alte studii _____

b) maiștri și tehnicieni _____

c) personal muncitor, total _____

- operatori _____

- întreținere, reparații _____

- laborator, control calitate _____

- necalificați: _____

- curățenie _____

- alte posturi _____

8. Responsabil/echipa HACCP/GHP/GMP? _____

9. Programe de instruire personal

a) cursuri de igienă _____

b) cursuri de HACCP/ GHP/GMP? _____

A. I Capacități de producție, depozitare, comercializare:

1.	Capacitatea de prelucrare proiectată :
2.	Producția totală a anului precedent:
3.	Destinația produselor: - consum intern (piața națională)
4.	Număr linii de prelucrare:	

5.	Capacități depozitare materii prime și auxiliare: - mediu ambiental - refrigerare - congelare _____ _____ _____
6.	Capacități depozitare produs finit:
7.	Număr spații frigorifice: - refrigerare - congelare	_____ _____
8.	Capacități depozitare: - Materiale de ambalare, în contact direct cu produsul alimentar (pungi polietilenă, pungi hârtie, caserole, etc) - Ambalaje de transport
9	Suprafața/spațiu comercializare:	

A.II Materii prime și ingrediente:

- Originea: a) piața internă -producție proprie
- b) piața comunitară
- c) import

A.III Informații suplimentare:

B. PROIECTAREA, CONSTRUIREA ȘI DOTAREA UNITĂȚII

- I.
1. Proiectul avizat/aprobat (da) (nu)
 2. Program de restructurare (da) (nu)
 3. Finanțare prin programe comunitare (da) (nu)
 4. Aprovizionarea cu apă potabilă
 - rețeaua publică
 - sursă proprie (debit) m³/h
 - rezervoare (capacitate) m³
 5. Canalizarea:
 - racord canalizare publică (da) (nu)
 - sistem propriu de evacuare (da) (nu)
 6. Sursa de agent termic
 - a. publică (da) (nu)
 - b. proprie (da) (nu)
 7. Colectarea și îndepărtarea apei pluviale _____

II. CONDIȚII DE FUNCȚIONARE A UNITĂȚILOR

Condiții generale		B	AR	N	NE
1	Amplasarea și împrejmuirea unității				
2	Căi de acces în unitate – stare și mod de amenajare				
3	Teren cu drenaj corespunzător, cu sisteme de evacuare a apelor de la igienizare și pluviale adecvat				
4	Clădiri cu exteriorul bine întreținut, fără infiltrații și deteriorări, cu acoperiș cu sistem optim de evacuare a apelor pluviale				
5	Spații de prelucrare, depozitare și de comercializare de mărime corespunzătoare încât activitatea să se desfășoare în condiții de producție și igienă adecvate				
6	Proiectarea și amenajarea etapelor de prelucrare, astfel încât să se evite încrucișările (materii prime cu semifabricate și cu produse finite, zonele salubre cu cele insalubre) pentru evitarea contaminărilor				
7	În spațiile unde materia primă, semifabricatele și produsele finite sunt manipulate, prelucrate și comercializate:				
7.a	Pardoseală solidă, netedă, din materiale impermeabile și rezistente, ușor de curățat și de dezinfectat				

7.b	Drenajul apei facilitat prin panta suficientă a pardoselii sau prin echipamente specializate pentru eliminarea apei				
7.c	Pereți prezentînd suprafețe netede, durabile și impermeabile, ușor de curățat și de dezinfectat, fără igrasie sau infiltrații, condens și/sau mucegai				
7.d	Plafonul și accesoriile suspendate (grinzi, cabluri, conducte etc) ușor de curățat și de dezinfectat, să evite acumularea de murdărie, condensul, apariția mucegaiului și căderea accidentală de diferite particule				
7.e	Uși cu suprafețe netede și neabsorbante, din material necorodabil, ușor de curățat și dezinfectat				
7.f	Ferestre construite astfel încît să se evite acumularea murdăriei, să permită a igienizarea ușoară și să nu favorizeze apariția condensului				
7.g	Ferestre, care se deschid și care fac legătura cu exteriorul, echipate cu plase de protecție împotriva insectelor și/sau rozătoarelor, demontabile.				
7. h	Lumina adecvată, naturală și/sau artificială				
7. i	Chiuvete adecvate, alimentate cu apă potabilă rece/caldă, dispuse în mod uniform și în număr suficient, pentru curățarea și dezinfectarea mâinilor. Dispozitivele trebuie prevăzute cu substanțe pentru curățare și dezinfectare și mijloace igienice de uscare a mâinilor.				
7. j	Spații și/sau dotări pentru curățarea recipientilor, ustensilelor, rafturilor, vitrinelor frigorifice etc.				
8.	În spațiile unde sunt depozitate materiile prime, alte ingrediente și produsele finite:				
8.a	Pardoseală solidă, netedă, din materiale impermeabile și rezistente, ușor de curățat și de dezinfectat				
8.b	Pereți prezentînd suprafețe netede, impermeabile, ușor de curățat și de dezinfectat, fără igrasie sau infiltrații, condens și/sau mucegai				
8.c	Plafonul și accesoriile suspendate ușor de curățat și de dezinfectat, să evite acumularea de murdărie, condensul, apariția mucegaiului și căderea accidentală de diferite particule				
8.d	Uși cu suprafețe netede și neabsorbante, din material necorodabil, ușor de curățat și dezinfectat				
8. e	Ferestre construite astfel încît să se evite acumularea murdăriei, să permită igienizarea ușoară și să nu favorizeze apariția condensului				
8. f	Ferestre mobile, care fac legătura cu exteriorul echipate cu plase de protecție împotriva insectelor și/sau rozătoarelor, demontabile.				
8.g	Ventilație adecvată în depozite				
8. h	Temperatura și umiditate relativă corespunzătoare în depozite				
8. i	Lumină adecvată, naturală și/sau artificială				
8. j	Spații frigorifice cu monitorizarea temperaturii pentru materii prime perisabile, alimente congelate rapid, produse finite.				
9.	Dispozitive și echipamente de lucru: mese de lucru, recipienti, ustensile, rafturi, vitrine frigorifice etc., precum și suprafețele de orice fel, care intră în contact direct cu materiile prime, semifabricatele și produsele finite, fabricate din materiale necorodabile și ușor de curățat și dezinfectat, acceptate pentru domeniul alimentar				
10.	Sistem de alimentare cu apă caldă pentru curățarea și dezinfectarea utilajelor, ustensilelor și pavimentelor.				
11.	Sistem de eliminare a apelor reziduale cu sifoane de pardoseală echipate corespunzător pentru evitarea mirosurilor și contaminărilor (clopot de protecție și sită)				
12.	Containere speciale, cu capac, din materiale ușor de curățat și dezinfectat, pentru colectarea și evacuarea deșeurilor din spațiile de producție				
13.	Spații/platforme/recipienți pentru depozitarea deșeurilor, menținute curate și protejate de dăunători				
14.	Conducte de apă nepotabilă, complet separate de cele utilizate pentru apă potabilă și marcate corespunzător				
15.	Vestiare, chiuvete și toalete echipate corespunzător și în număr suficient; toaletele să nu se deschidă direct către spațiile de lucru				
16.	Camera/dulap cu destinație specială pentru depozitarea detergenților, dezinfectanților sau a altor substanțe periculoase;				
17.	Camera/dulap pentru depozitarea materialelor și instrumentelor de curățare și întreținere				
18.	Prezența în număr suficient a A.M.C - urilor				

19.	Asigurarea unui sistem de curățare și dezinfectare a mijloacelor de transport proprii pentru a proteja produsele alimentare împotriva contaminărilor de orice natură;				
20.	Rampe/platforme de recepție/desfacere amenajate corespunzător				
Condiții speciale					
Față de cerințele stabilite mai sus, unitățile de comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală congelate trebuie să respecte următoarele:					
1.	Încăperi/spații corespunzătoare, cu suprafețe suficiente pentru depozitarea pe categorii a materiei prime și produselor finite				
2.	Unul sau mai multe spații corespunzătoare, suficiente pentru desfășurarea fazelor activității specifice, cum ar fi: spațiu pregătire materii prime și auxiliare, spațiu coacere, prăjire, spațiu ambalare, etc.				
3.	Depozitarea materialelor perisabile				
4.	Toate produsele ambalate în saci sunt depozitate corespunzător astfel încât să permită controlul și igienizarea spațiilor respective				
5.	Asigurarea condițiilor de microclimat în spațiile care impun acest lucru				

C. CONDIȚII DE IGIENĂ

1) Starea de igienă a unității

- a. procedura de igienizare _____
- b. program de igienizare _____
- c. inspecția preoperațională (sanitație) _____
- d. inspecția operațională _____
- e. echipamente lucru și protecție sanitară _____
- f. controlul sănătății personalului lucrător _____
- g. educația pentru sănătatea personalului _____
- h. reguli de practici de producție (manual de bune practici, etc.) _____
- i. manipularea igienică a produselor _____
- j. procedura pentru vizitatori _____

2) Separarea zonelor și produselor

- a. separare între zone și încăperi (salubră, insalubră) _____
- b. marcare și identificare spații _____
- c. există un flux corect pentru circulația personalului între sectoare _____
- d. separare materii prime/produse finite _____

3) Controlul temperaturii și tratamentului termic al produselor

- a. sisteme de control al temperaturilor
- de depozitare _____
- de prelucrare _____
- b. programe de verificare a temperaturilor (diagrame, tabele, termograme) _____
- c. procedură pentru calibrarea AMC _____
- d. acțiuni corective în cazul abaterilor _____

4) Controlul potabilității/calității apei

- a. program pentru controlul calității apei (chimic și bacteriologic) _____
- b. instalații și echipamente clorinare _____
- c. întreținerea instalațiilor/echipamentelor _____
- d. program pentru controlul clorinării _____
- e. utilizarea apei nepotabile _____
- f. măsuri corective pentru calitatea apei _____
- g. documente și fișe de monitorizare _____

5) Controlul dăunătorilor

- a. procedură pentru controlul dăunătorilor (insecte, rozatoare, etc.) _____
- b. contract și program DDD _____
- c. lista produselor utilizate în combaterea dăunătorilor avizate/procese verbale execuție operații de combatere a dăunătorilor _____
- d. personal specializat pentru acțiunile de combatere a dăunătorilor _____
- e. depozitarea și evidența substanțelor utilizate _____
- f. evidența acțiunilor și rezultatelor DDD _____

6) Controlul ambalajelor

- a. recepționarea ambalajelor (aviz de însoțire de la furnizor din care să rezulte că materialele care vin în contact cu alimentele sunt conforme cu legislația în vigoare) _____
- b. spațiu/dulap de depozitare ambalaje individuale (mod de depozitare) _____
- c. manipularea și fluxul ambalajelor _____
- d. spălarea ambalajelor de transport _____
- e. uscarea ambalajelor _____

7) Transportul

- a. evidența transporturilor _____
- b. starea de întreținere a mijloacelor de transport _____

8) Ambalare/etichetare/marcare

- a. etichetarea și marcarea vizibilă pe loturi a materiilor prime _____
- b. etichetarea și marcarea vizibilă pe loturi a produselor finite _____
- c. etichetarea și marcarea produselor ambalate (înscrisura datei de fabricație, valabilitate, condiții de păstrare etc) _____

9) Sistemul HACCP/GHP/GMP

- a. există un plan HACCP/GHP/GMP? _____ (da) (nu)
- b. sunt persoane instruite corespunzător în aplicarea principiilor HACCP/ GHP/GMP? _____ (da) (nu)
- c. au fost identificate riscurile ce pot fi prevenite, eliminate sau reduse la niveluri acceptabile: _____ (da) (nu)
- d. pentru stabilirea PCC s-a aplicat un arbore decizional _____ (da) (nu)
- e. au fost identificate puncte critice de control _____ (da) (nu)
- f. care sunt punctele critice de control stabilite
PCC nr. 1 _____
PCC nr. 2 _____

- g. sunt stabilite și implementate proceduri eficiente de monitorizare a fiecărui PCC, și sunt stabilite acțiuni corective în caz de abateri _____ (da) (nu)
- h. există documente și înregistrări, care să demonstreze implementarea și menținerea sistemului HACCP/GHP/GMP? _____ (da) (nu)

D. DOCUMENTE, EVIDENȚE

- a. dosar legislație specifică _____
- b. evidențe conform legislației _____
- c. întocmire lizibilă și corectă _____
- d. mod de păstrare documente, etichete _____

E. DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE ÎN ZIUA INSPECȚIEI

1. Planul unității _____ (da) (nu)
2. Diagrama fluxului tehnologic pentru fiecare categorie de produs _____ (da) (nu)
3. Manualul calității incl. HACCP/ GHP/GMP
cu identificarea și monitorizarea PCC _____ (da) (nu)
4. Documente pt. monitorizarea și controlul PC _____ (da) (nu)
5. Programe de igienizare și rezultate de laborator la probele de sanitarie recoltate _____ (da) (nu)
6. Programe pentru instruirea personalului _____ (da) (nu)
7. Harta cu distribuția apei în unitate și punctele de recoltare _____ (da) (nu)
8. Programul de control al apei și buletine de analiză privind controlul acesteia _____ (da) (nu)
9. Carnete de sănătate pentru lucrători _____ (da) (nu)
10. Documente pentru înregistrarea temperaturilor _____ (da) (nu)
11. Registrele de gestiune a materiilor prime (intrări/ieșiri/flux) și documentele care au însoțit produsele _____ (da) (nu)
12. Programul acțiunilor DDD și eficiența acestora _____ (da) (nu)
13. Documente care să ateste trasabilitatea produselor _____ (da) (nu)

14. Contract cu un laborator autorizat/acreditat _____ (da) (nu)
15. Plan și rezultatele atestate prin buletine de analiză la probele recoltate conform programului de autocontrol (materii prime, produs finit, etc) (da) (nu)
16. Dosar cu actele întocmite de către organele autorizate de control _____ (da) (nu)

F. EVALUARE FINALA**

Punctaj:

Risc:

Data _____

Semnatura, _____

L.Ș.

**Direcția Municipală/Raională pentru
Siguranța Alimentelor**

NUME _____

PRENUME _____

FUNCȚIA _____

Semnatura, _____

L.Ș.

Reprezentant unitate,

NUME _____

PRENUME _____

FUNCȚIA _____

*Prezenta fișă de evaluare se atașează în anexa la Procesul verbal de constatare. Observațiile și deficiențele constatate ca urmare a verificărilor efectuate în vederea evaluării unității, vor fi înscrise în „Procesul verbal de constatare” întocmit separat .

** Evaluarea finală se va realiza potrivit NS 2574/2008, utilizând Instrucțiunile privind criteriile de evaluare și clasificare a unităților în funcție de risc.



AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

FIȘA DE EVALUARE Nr. _____ a depozitelor alimentare

Anexa la Procesul verbal de constatare nr. ____ din data _____

Data inspecției: _____
Denumirea societății: _____
Sediul societății: _____
Codul unic de înregistrare: _____
Activitatea: _____
Adresa unității: _____

A. INFORMAȚII GENERALE :

1. Activitatea unității: _____
- depozitare _____
2. Anul construcției: _____
3. Anul și perioada ultimelor modernizări /reparații/modificări: _____
4. Unitatea este operațională: Pe toată perioada anului: (da) / (nu)
Sezonier: (da) / (nu)
5. Unitatea lucrează: - într-un singur schimb schimb prelungit 2 schimburi 3 schimburi
6. Nr. de zile lucrate / săptămână: _____
7. Nr. personal total: _____
din care:
 - d) cu studii superioare, total _____
- de specialitate _____
- alte studii _____
 - e) personal muncitor, total _____
- tehnicieni, operatori _____
- întreținere, reparații _____
- necalificați: _____
- curățenie _____
- alte posturi _____
8. Responsabil /echipa HACCP/GHP/GMP _____
9. Programe de instruire personal _____
 - a) cursuri de igienă _____
 - b) cursuri de HACCP _____

A. I Capacități de depozitare:

1.	Capacitatea proiectată totală de depozitare: - in mediu ambiental - in condiții de refrigerare - in condiții de congelare	_____ _____ _____
2.	Număr spații de depozitare: - in mediu ambiental - in condiții de refrigerare - in condiții de congelare	_____ _____ _____
3.	Destinația produselor: - consum intern - export	_____ _____
4.	Capacitate depozitare ambalaje transport	_____

A.II Produse recepționate:

Originea: a) piața internă (naționala)

b) import

B. PROIECTAREA, CONSTRUIREA ȘI DOTAREA UNITĂȚII

- I.
1. Proiectul avizat/aprobat (da) (nu)
 2. Program de restructurare (da) (nu)
 3. Finanțare prin programe comunitare (da) (nu)
 4. Aprovizionarea cu apă potabilă
 - rețeaua publică
 - sursă proprie (debit) _____ m³/h
 - rezervoare (capacitate) _____ m³
 5. Canalizarea:
 - racord canalizare publică (da) (nu)
 - sistem propriu de evacuare (da) (nu)
 - stație de separare nămol /grăsimi (da) (nu)
 6. Sursa de agent termic
 - a. publică (da) (nu)
 - b. proprie (da) (nu)
 7. Colectarea și îndepărtarea apei pluviale _____

II. CONDIȚII DE FUNCȚIONARE A UNITĂȚILOR

Condiții generale		B	AR	N	NE
1.	Amplasarea și împrejmuirea unității de depozitare				
2.	Căi de acces în unitate – stare și mod de amenajare				
3.	Teren cu drenaj corespunzător, cu sisteme de evacuare a apelor de la igienizare și pluviale adecvat.				
4.	Clădiri cu exteriorul bine întreținut, fără infiltrații și deteriorări, cu acoperiș cu sistem optim de evacuare a apelor pluviale.				
5.	Spații de depozitare de mărime corespunzătoare încât activitatea să se desfășoare în condiții de igienă adecvate				
6.	Proiectarea și amenajarea fluxurilor tehnologice, astfel încât să se evite încrucișările (zona de recepție cu zona de livrare, zonele salubre cu cele insalubre) pentru evitarea contaminărilor				
7.	În spațiile de depozitare:				
7. a	Pardoseală solidă, netedă, din materiale impermeabile și rezistente, ușor de curățat și de dezinfectat				
7. b	Drenajul apei facilitat prin panta suficientă a pardoselii sau prin echipamente specializate pentru eliminarea apei				
7.c	Pereți prezentînd suprafețe netede, durabile, ușor de curățat și de dezinfectat, fără igrasie, sau infiltrații				
7.d	Plafonul și accesoriile suspendate ușor de curățat și de dezinfectat, să evite acumularea de murdărie, condensul, apariția mușcărilor				
7.e	Uși cu suprafețe netede, din material necorodabil, ușor de curățat și dezinfectat				
7.f	Ferestre construite astfel încât să se evite acumularea murdăriei, să permită o igienizare ușoară și să nu favorizeze apariția condensului				
7.g	Ferestre, care se deschid și care fac legătura cu exteriorul, echipate cu plase de protecție împotriva insectelor și/sau rozătoarelor, demontabile.				
7.h	Temperatura și umiditate relativă corespunzătoare				
7.i	Sistem de ventilație corespunzător pentru evitarea condensului				
7.j	Lumină adecvată, naturală și/sau artificială				
7.k	Sisteme de iluminare prevăzute cu protecție împotriva împrăstierii cioburilor				
7.l	Spații frigo cu monitorizarea temperaturii				
8.	Dispozitive și echipamente, care intră în contact direct cu produsele, fabricate din materiale necorodabile și ușor de curățat și dezinfectat, acceptate pentru domeniul alimentar				
9.	Containere speciale, cu capac, din materiale ușor de curățat și				

	dezinfectat, pentru colectarea și evacuarea deșeurilor				
10.	Spații pentru depozitarea deșeurilor, menținute curate și protejate de dăunători				
11.	Conducte de apă nepotabilă, complet separate de cele pentru apă potabilă și marcate corespunzător				
12.	Vestiare dimensionate și compartimentate corespunzătoare				
13.	Grupuri sanitare prevăzute cu chiuvete adecvate, alimentate cu apă potabilă rece și caldă, toalete în număr suficient, echipate corespunzător				
14.	Camera /dulap cu destinație specială pentru depozitarea materialelor (detergenți, dezinfectanți) sau a altor substanțe periculoase				
15.	Cameră/dulap pentru depozitarea materialelor și instrumentelor de curățare și întreținere				
16.	Prezența în număr suficient a A.M.C.- urilor				
17.	Sistem de curățare și dezinfectare a mijloacelor de transport proprii (dacă este cazul) pentru protejarea produselor alimentare împotriva contaminărilor de orice natură				
Condiții speciale					
1.	Încăperi/spații corespunzătoare, cu suprafață și cubaje necesare și suficiente pentru depozitarea produselor, cu respectarea criteriilor de compatibilitate				
2.	Unul sau mai multe spații corespunzătoare, suficiente pentru desfășurarea operațiilor specifice, cum ar fi zona recepție, spațiu pentru cântărire, spațiu pentru deșeuri, ambalaje, etc.				
3.	Depozitarea produselor ambalate în saci se face pe grătare (paleți) sau platforme din materiale necontaminante, pentru protecția produselor				
4.	În spațiile pentru depozitarea produselor ambalate aranjarea se face păstrându-se distanțele recomandate dintre stive și dintre acestea și pereți pentru asigurarea aerisirii produselor				
5.	Efectuarea dezinfecției în spațiile de depozitare periodic (minim o dată pe an), de către echipe specializate cu substanțe avizate				
6.	Curățarea spațiilor de depozitare după fiecare golire și dezinfectare, ori de câte ori e nevoie				

C. CONDIȚII DE IGIENĂ

1) Starea de igienă a unității

- a. procedura de igienizare _____
- b. program de igienizare _____
- b. inspecția operațională _____
- c. echipamente lucru și protecție sanitară _____
- d. controlul sănătății personalului lucrător _____
- e. educația pentru sănătatea personalului _____
- f. reguli de practici de producție (manual de bune practici, etc.) _____
- g. manipularea igienică a produselor _____
- h. procedura pentru vizitatori _____

2) Separarea zonelor și produselor

- a. separare zona de recepție/zona de livrare _____
- b. marcare și identificare spații (spații depozitare, zonă de recepție, etc) _____
- c. există un flux corect pentru circulația personalului între sectoare _____

3) Controlul temperaturii

- a. sisteme de control eficient al temperaturii de depozitare _____
- b. programe de verificare a temperaturilor (diagrame, tabele, termograme) _____
- c. procedură pentru calibrarea AMC _____
- d. măsuri corective în cazul abaterilor _____

4) Controlul potabilității/calității apei

- a. program pentru controlul calității apei (chimic și bacteriologic) _____
- b. instalații și echipamente clorinare _____
- c. întreținerea instalațiilor /echipamentelor _____
- d. program pentru controlul clorinării _____
- e. utilizarea apei nepotabile _____
- f. măsuri corective pentru calitatea apei _____

g. documente și fișe de monitorizare _____

5) Controlul dăunătorilor

- a. procedură pentru controlul dăunătorilor (insecte, rozatoare, etc.) _____
- b. contract și program DDD _____
- c. lista produselor utilizate în combaterea dăunătorilor avizate/procese verbale de execuție, operații de combatere a dăunătorilor _____
- d. personal specializat pentru acțiunile de combatere a dăunătorilor _____
- e. depozitarea și evidența substanțelor utilizate _____
- f. evidența acțiunilor și rezultatelor DDD _____

7) Expediția și transportul

- a. evidența transporturilor _____
- b. starea de întreținere a mijloacelor de transport _____

8) Etichetare /marcare

- a. etichetarea și marcarea vizibilă pe loturi _____
- b. etichetarea și marcarea produselor ambalate (înscrisura datei de fabricație, valabilitate, condiții de păstrare) _____

9) Sistemul HACCP/ GHP/GMP

- a. există un plan HACCP? _____ (da) (nu)
- b. sunt persoane instruite corespunzător în aplicarea principiilor HACCP/GHP/GMP? _____ (da) (nu)
- c. au fost identificate riscurile ce pot fi prevenite, eliminate sau reduse la niveluri acceptabile: _____ (da) (nu)
- d. pentru stabilirea PCC s-a aplicat un arbore decizional _____ (da) (nu)
- e. au fost identificate puncte critice de control _____ (da) (nu)
- f. care sunt punctele critice de control stabilite
PCC nr. 1 _____

g. sunt stabilite și implementate proceduri eficiente de monitorizare a fiecărui PCC, și sunt stabilite acțiuni corective în caz de abateri _____ (da) (nu)

h. exista documente și înregistrări, care să demonstreze implementarea și menținerea sistemului HACCP _____ (da) (nu)

D. LABORATOARE PROPRII ALE UNITĂȚII

Laboratoare chimie /microbiologie

- a. autorizate/acreditate
- analize fizico-chimice _____ (da) (nu)
 - analize microbiologice _____ (da) (nu)
- b. asigurarea spațiului /compartimentare _____
- c. analize conform metodelor omologate _____
- d. asigurare aparatura/reactivi _____
- e. calificarea și competența personalului _____
- f. instruirea periodică a personalului din laborator _____
- g. întreținerea aparaturii, calibrare/verificare _____
- h. evidențe și monitorizare parametrii controlați _____

E. DOCUMENTE, EVIDENTE

- a. dosar legislație specifică _____
- b. evidențe conform legislației _____
- c. întocmire lizibilă și corectă _____
- d. mod de păstrare documente, etichete _____

F. DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE ÎN ZIUA INSPECȚIEI

1. Planul unității _____ (da) (nu)
2. Diagrama fluxului tehnologic _____ (da) (nu)
3. Manualul calității incl. HACCP/GHP/ GMP cu identificarea și monitorizarea PCC _____ (da) (nu)

4. Documente pentru monitorizarea și controlul PC _____ (da) (nu)
5. Programe de igienizare și rezultate de laborator la probele de sanitație recoltate _____ (da) (nu)
6. Programe pentru instruirea personalului _____ (da) (nu)
7. Harta cu distribuția apei în unitate și punctele de recoltare _____ (da) (nu)
8. Programul de control al apei și buletine de analiza privind controlul acesteia _____ (da) (nu)
9. Carnete de sănătate pentru lucrători _____ (da) (nu)
10. Documente pentru înregistrarea temperaturilor _____ (da) (nu)
11. Registrele de gestiune (intrări/ieșiri) și documentele care au însoțit produsele (da) (nu)
12. Programul acțiunilor DDD și eficiența acestora _____ (da) (nu)
13. Documente, care să ateste trasabilitatea produselor _____ (da) (nu)
14. Contract cu un laborator autorizat/acreditat _____ (da) (nu)
15. Plan și rezultatele atestate prin B.A.* la probele recoltate conform programului de autocontrol (produse depozitate) _____ (da) (nu)
16. Dosar cu actele întocmite de către organele autorizate de control _____ (da) (nu)

Data

Semnatura,

L.Ș.

Direcția Municipală/Raională pentru
Siguranța Alimentelor

Nume _____

PRENUME _____

FUNCTIE _____

Semnatura,

L.Ș.

Reprezentant unitate,

Nume _____

PRENUME _____

FUNCTIE _____

B.A.-buletin de analize

** B= bine; AR = acceptabil cu recontrol; N= neacceptabil; NE = neaplicabil



AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

FIȘA DE EVALUARE Nr. _____

a unităților de alimentație publică
(restaurante, baruri, cantine, catering, bufet și alte unități de preparare a hranei)

Anexa la Procesul verbal de constatare nr.din data.....

Data inspecției: _____
Denumirea societății: _____
Sediul societății: _____
Codul unic de înregistrare: _____
Activitate: _____
Adresa unității: _____

A. INFORMAȚII GENERALE :

1. Activitatea unității:

- restaurant
- bar
- cantina
- catering
- fast-food
- pizzerie
- bufet
- alte unități similare

2. Anul construcției: _____

3. Anul și perioada ultimelor modernizări /reparații/modificări: _____

4. Unitatea este operațională: Pe toată perioada anului: (da) / (nu)

Producție sezonieră: (da) / (nu)

5. Unitatea lucrează: - într-un singur schimb schimb prelungit 2 schimburi 3 schimburi

6. Nr. de zile lucrate/săptămână: _____

7. Nr personal total: _____

din care:

f) cu studii superioare, total _____

- de specialitate _____

- alte studii _____

g) personal muncitor, total _____

- operatori _____

- întreținere, reparații _____

- necalificați: _____

- curățenie _____

- alte posturi _____

8. Responsabil/echipa HACCP/GHP/GMP _____

9. Programe de instruire personal _____

a) cursuri de igienă _____

b) cursuri de HACCP _____

A.I Capacități de depozitare:

1.	Capacități depozitare materii prime: - mediu ambiental - refrigerare - produse de origine animală - produse de origine non-animală - congelare - produse de origine animală - produse de origine non-animală	
2.	Număr spații frigorifice: - refrigerare - congelare	
3.	Capacități depozit ambalaje:
3.	Număr meniuri/zi	

A.II Materii prime și ingrediente:

- Originea: a) piața internă
b) piața comunitară
c) import

B. PROIECTAREA, CONSTRUIREA ȘI DOTAREA UNITĂȚII

- I.**
1. Proiectul avizat/aprobat (da) (nu)
2. Program de restructurare (da) (nu)
3. Finanțare prin programe comunitare (da) (nu)
4. Aprovizionarea cu apă potabilă
- rețeaua publică
- sursă proprie (debit) _____ m³/h
- rezervoare (capacitate) _____ m³
5. Canalizarea:
- racord canalizare publică (da) (nu)
- sistem propriu de evacuare (da) (nu)
- stație de separare nămol /grăsimi (da) (nu)
6. Sursa de agent termic
- a. publică (da) (nu)
- b. proprie (da) (nu)
7. Colectarea și îndepărtarea apei pluviale _____

II. CONDIȚII DE FUNCȚIONARE A UNITĂȚILOR

Condiții generale		B	AR	N	NE
1	Amplasarea și împrejmuirea unității				
2	Căi de acces în unitate – stare și mod de amenajare				
3	Teren cu drenaj corespunzător, cu sisteme de evacuare a apelor de la igienizare și pluviale adecvat.				
4	Clădiri cu exteriorul bine întreținut, fără infiltrații și deteriorări, cu acoperiș cu sistem optim de evacuare a apelor pluviale.				
5	Spații de lucru de mărime corespunzătoare încât activitatea să se desfășoare în condiții de producție și igienă adecvate				
6	Proiectarea și amenajarea fluxurilor tehnologice, astfel încât să se evite încrucișările (materii prime cu semifabricate și cu produse finite, zonele salubre cu cele insalubre) pentru evitarea contaminărilor				
7	În spațiile în care produsele alimentare sunt manipulate și prelucrate:				
7.a	Pardoseală solidă, netedă, din materiale impermeabile și rezistente, ușor de curățat și de dezinfectat				
7.b	Drenajul apei facilitat prin panta suficientă a pardoselii sau prin echipamente specializate pentru eliminarea apei				
7.c	Pereți prezentând suprafețe netede, durabile și impermeabile, acoperiți cu materiale de culoare deschisă, ușor de curățat și de dezinfectat, fără igrasie sau infiltrații, condens și/sau mucegai				

7.d	Plafonele și accesoriile suspendate ușor de curățat și de dezinfectat, să evite acumularea de murdărie, condensul, apariția mucegaiului și căderea accidentală de diferite particule				
7.e	Uși cu suprafețe netede și neabsorbante, din material necorodabil, ușor de curățat și dezinfectat				
7.f	Ferestre construite astfel încât să se evite acumularea murdăriei, să permită a igienizarea ușoară și să nu favorizeze apariția condensului (glafuri hidroizolate, geamuri duble)				
7.g	Ferestre, care se deschid și care fac legătura cu exteriorul, echipate cu plase de protecție împotriva insectelor și/sau rozătoarelor, demontabile.				
7.h	Sistem de ventilație pentru evacuarea aburului și a vaporilor de apă				
7. i	Lumina adecvată, naturală și/sau artificială				
7. j	Chiuvete adecvate, alimentate cu apă potabilă rece și caldă, dispuse în mod uniform și în număr suficient, pentru curățarea și dezinfectarea mâinilor. În spațiile de lucru și toalete, robinetele nu trebuie acționate manual. Dispozitivele trebuie prevăzute cu substanțe pentru curățare și dezinfectare și mijloace igienice de uscare a mâinilor.				
7. k	Spații și/sau dotări pentru curățarea tăvilor, recipientilor și a ustensilelor				
8.	În spațiile unde sunt depozitate materiile prime, alte ingrediente și produsele finite (dacă este cazul):				
8.a	Pardoseală solidă, netedă, din materiale impermeabile și rezistente, ușor de curățat și de dezinfectat				
8.b	Pereți prezentând suprafețe netede, durabile și impermeabile, acoperiți cu materiale de culoare deschisă, ușor de curățat și de dezinfectat, fără igrasie sau infiltrații, condens și/sau mucegai				
8.c	Plafonele și accesoriile suspendate ușor de curățat și de dezinfectat, să evite acumularea de murdărie, condensul, apariția mucegaiului și căderea accidentală de diferite particule				
8.d	Uși cu suprafețe netede și neabsorbante, din material necorodabil, ușor de curățat și dezinfectat				
8. e	Ferestre construite astfel încât să se evite acumularea murdăriei, să permită a igienizarea ușoară și să nu favorizeze apariția condensului (glafuri hidroizolate, geamuri duble)				
8. f	Ferestre mobile, care fac legătura cu exteriorul echipate cu plase de protecție împotriva insectelor și/sau rozătoarelor, demontabile				
8.g	Ventilație adecvată				
8. h	Temperatura și umiditate relativă corespunzătoare				
8. i	Lumină adecvată, naturală și/sau artificială				
8. j	Spații frig cu monitorizarea temperaturii pentru materii prime perisabile				
9.	Dispozitive și echipamente de lucru: mese de lucru, recipienti, ustensile, dozatoare, etc., precum și suprafețele de orice fel, care intră în contact direct cu materiile prime, semifabricatele și produsele finite, fabricate din materiale necorodabile și ușor de curățat și dezinfectat, acceptate pentru domeniul alimentar				
10.	Sistem de alimentare cu apă caldă pentru curățarea și dezinfectarea utilajelor, ustensilelor și pavimentelor				
11.	Sistem de eliminare a apelor reziduale cu sifoane de pardoseală echipate corespunzător pentru evitarea mirosurilor și contaminărilor (clopot de protecție și sită)				
12.	Containere speciale, cu capac, din materiale ușor de curățat și dezinfectat, pentru colectarea și evacuarea deșeurilor din spațiile de producție				
13.	Spații /platforme/europubele pentru depozitarea deșeurilor, menținute curate și protejate de dăunători				
14.	Conducte de apă nepotabilă, complet separate de cele utilizate pentru apa potabilă și marcate corespunzător				
15.	Vestiare, chiuvete și toalete echipate corespunzător și în număr suficient; toaletele să nu se deschidă direct către camerele de lucru				
16.	Camera/dulap cu destinație specială pentru depozitarea detergenților, dezinfectanților sau a altor substanțe periculoase;				
17.	Camera/dulap pentru depozitarea materialelor și instrumentelor de curățare și întreținere				
18.	Prezența în număr suficient a A.M.C - urilor				

19.	Asigurarea unui sistem de curățare și dezinfectare a mijloacelor de transport proprii pentru a proteja produsele alimentare împotriva contaminărilor de orice natură				
20.	Rampe/platforme de recepție amenajate corect				
Condiții speciale					
Față de cerințele stabilite mai sus, unitățile de alimentație publică trebuie să respecte următoarele:					
1.	Încăperi/spații corespunzătoare, cu suprafață și cubaje necesare și suficiente pentru depozitarea materiilor prime, produse semifinite și finite, cu respectarea criteriilor de compatibilitate				
2.	Depozitarea materialelor perisabile în camere/dulapuri frigorifice pe stelaje sau grătare spălate și dezinfectate (spațiu separat pentru ouă)				
3.	Unul sau mai multe spații corespunzătoare, suficiente pentru desfășurarea operațiilor specifice, cum ar fi: săli pregătire materii prime; bucătărie caldă; bucătărie rece, etc.				
3.a	Spațiu pentru pregătire ouă cu respectarea condițiilor de prelucrare a acestora				
3.b	Spațiu pentru pregătire legume - fructe proaspete cu respectarea condițiilor de prelucrare a acestora (curățarea și spălarea înainte de utilizarea acestora în procesul de prelucrare)				
4.	Asigurarea unui spațiu pentru ambalarea produselor cu asigurarea condițiilor de igienă impuse				
5.	Asigurarea condițiilor de microclimat în spațiile care impun acest lucru				

C. CONDIȚII DE IGIENA

1) Starea de igienă a unității

- a. procedura de igienizare _____
- b. program de igienizare _____
- c. inspecția preoperațională (sanitație) _____
- d. inspecția operațională _____
- e. echipamente lucru și protecție sanitară _____
- f. controlul sănătății personalului lucrător _____
- g. educația pentru sănătatea personalului _____
- h. reguli de practici de producție (manual de bune practici, etc.) _____
- i. manipularea igienică a produselor _____
- k. procedura pentru vizitatori _____

2) Separarea zonelor și produselor

- a. separare între zone și încăperi (zona curată și murdară) _____
- b. marcare și identificare spații _____
- c. există un flux corect pentru circulația personalului între sectoare _____
- d. separare materii prime/produse finite _____

3) Controlul temperaturii și tratamentului termic produse

- a. sisteme de control al temperaturilor _____
- b. programe de verificare a temperaturilor (diagrame, tabele, termograme) _____
- c. procedură pentru calibrarea AMC _____
- d. măsuri corective în cazul abaterilor _____

4) Controlul potabilității/calității apei

- a. program pentru controlul calității apei (chimic și bacteriologic) _____
- b. instalații și echipamente clorinare _____
- c. întreținerea instalațiilor /echipamentelor _____
- d. program pentru controlul clorinării _____
- e. utilizarea apei nepotabile _____
- f. măsuri corective pentru calitatea apei _____
- g. documente și fișe de monitorizare _____

5) Controlul dăunătorilor

- a. procedură pentru controlul dăunătorilor (insecte, rozătoare, etc.) _____
- b. contract și program DDD _____

- c. lista produselor utilizate în combaterea dăunătorilor avizate/procese verbale execuție operații de combatere a dăunătorilor _____
- d. personal specializat pentru acțiunile de combatere a dăunătorilor _____
- e. depozitarea și evidența substanțelor utilizate _____
- f. evidența acțiunilor și rezultatelor DDD _____

6) Controlul ambalajelor (dacă este cazul)

- a. recepționarea ambalajelor (aviz de însoțire de la furnizor din care să rezulte ca materialele, care vin în contact cu alimentele sunt conforme cu legislația în vigoare) _____
- b. spațiu/dulap de depozitare ambalaje individuale (mod de depozitare) _____
- c. manipularea și fluxul ambalajelor _____

7) Expediția și transportul

- a. evidența transporturilor _____
- b. starea de întreținere a mijloacelor de transport _____

8) Ambalare/etichetare/marcare

- a. condiții de ambalare _____
- b. etichetarea și marcarea produselor ambalate (înscrierea datei de fabricație, valabilitate, condiții de păstrare) _____

9) Sistemul HACCP/GHP/GMP

- a. există un plan HACCP/GHP/GMP? _____ (da) (nu)
- b. sunt persoane instruite corespunzător în aplicarea principiilor HACCP/GHP/GMP? _____ (da) (nu)
- c. au fost identificate riscurile ce pot fi prevenite, eliminate sau reduse la niveluri acceptabile: _____ (da) (nu)
- d. pentru stabilirea PCC s-a aplicat un arbore decizional _____ (da) (nu)
- e. au fost identificate puncte critice de control _____ (da) (nu)
- f. care sunt punctele critice de control stabilite
PCC nr. 1 _____
PCC nr. 2 _____

- g. sunt stabilite și implementate proceduri eficiente de monitorizare a fiecărui PCC, și sunt stabilite acțiuni corective în caz de abateri _____ (da) (nu)
- h. există documente și înregistrări, care să demonstreze implementarea și menținerea sistemului HACCP _____ (da) (nu)

D. LABORATOARE PROPRII ALE UNITĂȚII

Laboratoare chimie /microbiologie

- c. autorizate/acreditate
- analize fizico-chimice _____ (da) (nu)
 - analize microbiologice _____ (da) (nu)
- b. asigurarea spațiului/compartimentare _____
- c. analize conform metodelor omologate _____
- d. asigurare aparatura/reactivi _____
- e. calificarea și competența personalului _____
- f. instruirea periodică a personalului din laborator _____
- g. întreținerea aparaturii, calibrare/verificare _____
- h. evidențe și monitorizare parametrii controlați _____

E. DOCUMENTE, EVIDENȚE

- a. dosar legislație specifică _____
- b. evidențe conform legislației _____
- c. întocmire lizibilă și corectă _____
- d. mod de păstrare documente, etichete _____

F. DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE ÎN ZIUA INSPECȚIEI

1. Planul unității _____ (da) (nu)
2. Diagrama fluxului tehnologic _____ (da) (nu)
3. Manualul calității incl. HACCP/GHP/GMP cu identificarea și

- monitorizarea PCC _____ (da) (nu)
4. Documente pt. monitorizarea și controlul PC _____ (da) (nu)
5. Programe de igienizare și rezultate de laborator la probele de sanitarie recoltate _____ (da) (nu)
6. Programe pentru instruirea personalului _____ (da) (nu)
7. Harta cu distribuția apei în unitate și punctele de recoltare _____ (da) (nu)
8. Programul de control al apei și buletine de analiza privind controlul acesteia _____ (da) (nu)
9. Carnete de sănătate pentru lucrători _____ (da) (nu)
10. Documente pentru înregistrarea temperaturilor _____ (da) (nu)
11. Registrele de gestiune (intrări/ieșiri) și documentele, care au însoțit produsele _____ (da) (nu)
12. Programul acțiunilor DDD și eficiența acestora _____ (da) (nu)
13. Documente, care să ateste trasabilitatea produselor _____ (da) (nu)
14. Contract cu un laborator autorizat/acreditat _____ (da) (nu)
15. Plan și rezultatele atestate prin B.A. la probele recoltate conform programului de autocontrol (produse depozitate) _____ (da) (nu)
16. Dosar cu actele întocmite de către organele autorizate de control _____ (da) (nu)

Data

Semnatura,
L.Ș.
Direcția Municipală/Raională pentru
Siguranța Alimentelor

NUME _____
PRENUME _____
FUNCȚIE _____

Semnatura,
L.Ș.
Reprezentant unitate,

NUME _____
PRENUME _____
FUNCȚIE _____

*Prezenta fișă de evaluare se atașează în anexa la Procesul verbal de constatare. Observațiile și deficiențele constatate ca urmare a verificărilor efectuate în vederea evaluării unității, vor fi înscrise în „Procesul verbal de constatare” întocmit separat.

** B= bine ; AR = acceptabil cu recontrol ; N= neacceptabil ; NE = neaplicabil



AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

FIȘA DE EVALUARE Nr. _____ a unităților de comerț cu ridicata și amănuntul (comerț en-gros, magazine alimentare, supermarketuri și alte unități de comerț cu amănuntul)*

Anexa la Procesul verbal de constatare nr. _____ din data _____

Data inspecției: _____

Denumirea societății: _____

Sediul societății: _____

Codul unic de înregistrare: _____

Activitate: _____

Adresa unității: _____

A. INFORMAȚII GENERALE:

1. Activitatea unității:

- comerț en-gros cu produse agricole
- comerț en-gros produse alimentare
- magazine alimentare
- supermarket, hipermarket
- comerț amănuntul în standuri și piețe
- alte unități de comerț cu amănuntul

2. Anul construcției: _____

3. Anul și perioada ultimelor modernizări/reparații/modificări: _____

4. Unitatea este operațională: Pe toată perioada anului: (da) / (nu)

Sezonier: (da) / (nu)

5. Unitatea lucrează: - într-un singur schimb schimb prelungit 2 schimburi 3 schimburi

6. Nr. de zile lucrate/săptămână: _____

7. Nr personal total: _____

din care:

h) cu studii superioare, total _____

- de specialitate _____

- alte studii _____

i) personal muncitor, total _____

- operatori _____

- întreținere, reparații _____

- necalificați: _____

- curățenie _____

- alte posturi _____

8. Responsabil/echipa HACCP/GHP/GMP _____

9. Programe de instruire personal _____

a) cursuri de igienă _____

b) cursuri de HACCP/GHP/GMP _____

A. I Capacități de depozitare:

1.	Capacități depozitare - mediu ambiental - refrigerare - congelare	
2.	Număr spații frigorifice: - refrigerare - congelare	
3.	Capacități depozit ambalaje:	

4.	Suprafața spațiu comercializare:	
----	----------------------------------	--

A. II Produse comercializate:

- Originea: a) piața internă
 b) import (țări terțe)

B. PROIECTAREA, CONSTRUIREA ȘI DOTAREA UNITĂȚII

- I.
1. Proiectul avizat/aprobat (da) (nu)
 2. Program de restructurare (da) (nu)
 3. Finanțare prin programe comunitare (da) (nu)
 4. Aprovizionarea cu apă potabilă
 - rețeaua publică _____
 - sursă proprie (debit) _____ m³/h
 - rezervoare (capacitate) _____ m³
 5. Canalizarea:
 - racord canalizare publică (da) (nu)
 - sistem propriu de evacuare (da) (nu)
 - stație de separare nămol/grăsimi (da) (nu)
 6. Sursa de agent termic
 - a. publică (da) (nu)
 - b. proprie (da) (nu)
 7. Colectarea și îndepărtarea apei pluviale _____

II. CONDIȚII DE FUNCȚIONARE A UNITĂȚILOR

Condiții generale		B	AR	N	NE
1	Amplasarea și împrejmuirea unității				
2	Căi de acces în unitate – stare și mod de amenajare				
3	Teren cu drenaj corespunzător, cu sisteme de evacuare a apelor de la igienizare și pluviale adecvat.				
4	Clădiri cu exteriorul bine întreținut, fără infiltrații și deteriorări, cu acoperiș cu sistem optim de evacuare a apelor pluviale.				
5	Spații de comercializare de mărime corespunzătoare încât activitatea să se desfășoare în condiții de igienă adecvate				
6	Circuit funcțional, astfel încât să se evite încrucișările (zona de recepție cu zona de livrare) pentru evitarea contaminărilor				
7	În spațiile în care produsele alimentare sunt manipulate și comercializate:				
7.a	Pardoseală solidă, netedă, din materiale impermeabile și rezistente, ușor de curățat și de dezinfectat				
7.b	Drenajul apei facilitat prin panta suficientă a pardoselii sau prin echipamente specializate pentru eliminarea apei				
7.c	Pereți prezentînd suprafețe netede, durabile și impermeabile, acoperiți cu materiale de culoare deschisă, ușor de curățat și de dezinfectat, fără igrasie sau infiltrații, condens și/sau mușgai				
7.d	Plafoanele și accesoriile suspendate ușor de curățat și de dezinfectat, să evite acumularea de murdărie, condensul, apariția mușgaiului și căderea accidentală de diferite particule				
7.e	Uși cu suprafețe netede și neabsorbante, din material necorodabil, ușor de curățat și dezinfectat				
7.f	Ferestre construite astfel încât să se evite acumularea murdăriei, să permită igienizarea ușoară și să nu favorizeze apariția condensului (glafuri hidroizolate, geamuri duble)				
7.g	Ferestre, care se deschid și care fac legătura cu exteriorul, echipate cu plase de protecție împotriva insectelor și/sau rozătoarelor, demontabile.				
7. i	Lumina adecvată, naturală și/sau artificială				
7. j	Chiuvete adecvate, alimentate cu apă potabilă rece și caldă, dispuse în mod uniform și în număr suficient, pentru curățarea și dezinfectarea mâinilor. În toalete, robinetele nu trebuie acționate manual. Dispozitivele trebuie prevăzute cu substanțe pentru curățare și dezinfectare și mijloace igienice de uscare a mâinilor.				
7. k	Spații și/sau dotări pentru curățarea rafturilor, vitrinelor frigorifice, etc.				

8.	În spațiile unde sunt depozitate produsele alimentare/ambalajele:			
8.a	Pardoseală solidă, netedă, din materiale impermeabile și rezistente, ușor de curățat și de dezinfectat			
8.b	Pereți prezentînd suprafețe netede, durabile și impermeabile, ușor de curățat și de dezinfectat, fără igrasie sau infiltrații, condens și/sau mucegai			
8.c	Plafonele și accesoriile suspendate ușor de curățat și de dezinfectat, să evite acumularea de murdărie, condensul, apariția mucegaiului și căderea accidentală de diferite particule			
8.d	Uși cu suprafețe netede și neabsorbante, din material necorodabil, ușor de curățat și dezinfectat			
8. e	Ferestre construite astfel încît să se evite acumularea murdăriei, să permită igienizarea ușoară și să nu favorizeze apariția condensului (glafuri hidroizolate, geamuri duble)			
8. f	Ferestre mobile, care fac legătura cu exteriorul echipate cu plase de protecție împotriva insectelor și/sau rozătoarelor, demontabile.			
8.g	Ventilație adecvată			
8. h	Temperatura și umiditate relativă corespunzătoare			
8. i	Lumină adecvată, naturală și/sau artificială			
8. j	Spații frig cu monitorizarea temperaturii pentru materii perisabile			
9.	Dispozitive și echipamente: rafturi, vitrine, precum și suprafețele de orice fel care intră în contact direct cu produsele comercializate, fabricate din materiale necorodabile și ușor de curățat și dezinfectat			
10.	Sistem de alimentare cu apă caldă pentru curățarea și dezinfectarea pavimentelor.			
11	Sistem de eliminare a apelor reziduale cu sifoane de pardoseală echipate corespunzător pentru evitarea mirosurilor și contaminărilor (clopot de protecție și sită)			
12.	Containere speciale, cu capac, din materiale ușor de curățat și dezinfectat, pentru colectarea și evacuarea deșeurilor din spațiile de comercializare			
13.	Spații/platforme/europubele pentru depozitarea deșeurilor, menținute curate și protejate de dăunători			
14.	Conducte de apă nepotabilă, complet separate de cele utilizate pentru apa potabilă și marcate corespunzător			
15.	Vestiare, chiuvete și toalete echipate corespunzător și în număr suficient; toaletele să nu se deschidă direct către spațiile de comercializare			
16.	Camera/dulap cu destinație specială pentru depozitarea detergenților, dezinfectanților sau a altor substanțe periculoase;			
17.	Camera/dulap pentru depozitarea materialelor și instrumentelor de curățare și întreținere			
18.	Prezența în număr suficient a A.M.C - urilor			
19.	Asigurarea unui sistem de curățare și dezinfectare a mijloacelor de transport proprii pentru a proteja produsele alimentare împotriva contaminărilor de orice natură;			
20.	Rampe/platforme de recepție amenajate corect			

Condiții speciale

Față de cerințele stabilite mai sus, unitățile de alimentație publică trebuie să respecte următoarele:				
1.	Încăperi/spații corespunzătoare, cu suprafață și cubaje necesare și suficiente pentru depozitarea produselor alimentare, cu respectarea criteriilor de compatibilitate			
2.	Depozitarea materialelor perisabile în camere/dulapuri frigorifice pe stelaje sau grătare spălate și dezinfectate			
3.	Unul sau mai multe spații corespunzătoare, suficiente pentru desfășurarea operațiilor specifice (recepție, depozitare, etc)			
3.a	Spațiu adecvat pentru depozitarea produselor retrase din rețeaua de distribuție			
3.b	Spațiu pentru deșeuri ambalaje			
4.	Asigurarea condițiilor de microclimat în spațiile care impun acest lucru			

C. CONDITII DE IGIENA

1) Starea de igienă a unității

- a. procedura de igienizare _____
- b. program de igienizare _____
- c. inspecția operațională _____
- d. echipamente de lucru și protecție sanitară _____
- e. controlul sănătății personalului lucrător _____
- f. educația pentru sănătatea personalului _____
- g. reguli de practici de producție (manual de bune practici, etc.) _____
- h. manipularea igienică a produselor _____
- i. procedura pentru vizitatori _____

2) Separarea zonelor și produselor

- a. separare zonei de recepție/depozitare/comercializare _____
- b. marcare și identificare spațiilor (spații depozitare, zonă de recepție, etc.) _____
- c. există un flux corect pentru circulația personalului între sectoare _____

3) Controlul temperaturii

- a. sisteme de control eficient al temperaturii de depozitare _____
- b. programe de verificare a temperaturilor (diagrame, tabele, termograme) _____
- c. procedură pentru calibrarea AMC _____
- d. măsuri corective în cazul abaterilor _____

4) Controlul potabilității/calității apei

- a. program pentru controlul calității apei (chimic și bacteriologic) _____
- b. instalații și echipamente de clorinare _____
- c. întreținerea instalațiilor/echipamentelor _____
- d. program pentru controlul clorinării _____
- e. utilizarea apei nepotabile _____
- f. măsuri corective pentru calitatea apei _____
- g. documente și fișe de monitorizare _____

5) Controlul dăunătorilor

- a. procedură pentru controlul dăunătorilor (insecte, rozătoare, etc.) _____
- b. contract și program DDD _____
- c. lista produselor utilizate în combaterea dăunătorilor avizate/procese verbale execuție operații de combatere a dăunătorilor _____
- d. personal specializat pentru acțiunile de combatere a dăunătorilor _____
- e. depozitarea și evidența substanțelor utilizate _____
- f. evidența acțiunilor și rezultatelor DDD _____

6) Transportul

- a. evidența transporturilor _____
- b. starea de întreținere a mijloacelor de transport _____

7) Ambalare/etichetare /marcare

- a. condiții de ambalare (în spațiul de comercializare) _____
- b. etichetarea și marcarea vizibilă pe loturi _____
- c. etichetarea și marcarea produselor ambalate (înscrierea datei de fabricație, valabilitate, condiții de păstrare) _____

8) Sistemul HACCP/GHP/GMP

- a. există un plan HACCP/GHP/GMP? (da) (nu)
- b. sunt persoane instruite corespunzător în aplicarea principiilor HACCP/GHP/GMP? (da) (nu)
- c. au fost identificate riscurile ce pot fi prevenite, eliminate sau reduse la niveluri acceptabile: (da) (nu)
- d. pentru stabilirea PCC s-a aplicat un arbore decizional (da) (nu)
- e. au fost identificate puncte critice de control (da) (nu)
- f. care sunt punctele critice de control stabilite
PCC nr. 1 _____

- g. sunt stabilite și implementate proceduri eficiente de monitorizare a fiecărui PCC,
și sunt stabilite acțiuni corective în caz de abateri (da) (nu)
- h. există documente și înregistrări, care să demonstreze implementarea și
menținerea sistemului HACCP (da) (nu)

E. DOCUMENTE, EVIDENȚE

- a. dosar legislație specifică _____
- b. evidențe conform legislației _____
- c. întocmire lizibilă și corectă _____
- d. mod de păstrare documente, etichete _____

F. DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE ÎN ZIUA INSPECȚIEI

1. Planul unității (da) (nu)
2. Manualul calității incl. HACCP cu identificarea și monitorizarea PCC (da) (nu)
3. Documente pt. monitorizarea și controlul PC (da) (nu)
4. Programe de igienizare și rezultate de laborator la probele
de sanitație recoltate (da) (nu)
5. Programe pentru instruirea personalului (da) (nu)
6. Sistem de evidență pentru ștampile și etichete (produs finit) (da) (nu)
7. Harta cu distribuția apei în unitate și punctele de recoltare (da) (nu)
8. Programul de control al apei și buletine de analiza privind
controlul acesteia (da) (nu)
9. Carnete de sănătate pentru lucrători (da) (nu)
10. Documente pentru înregistrarea temperaturilor (da) (nu)
11. Registrele de gestiune (intrări/ieșiri) și
documentele care au însoțit produsele (da) (nu)
12. Programul acțiunilor DDD și eficiența acestora (da) (nu)
13. Documente care să ateste trasabilitatea produselor (da) (nu)
14. Contract cu un laborator autorizat/acreditat (da) (nu)
15. Plan și rezultatele atestate prin BA la probele recoltate
(produse comercializate) (da) (nu)
18. Dosar cu actele întocmite de către organele autorizate de control (da) (nu)

Data _____

Semnatura,
L.Ș.
Direcția Municipală/Raională pentru
Siguranța Alimentelor

NUME
FUNCȚIE

Semnatura,
L.Ș.
Reprezentant unitate,

NUME
FUNCȚIE

*Prezenta fișă de evaluare se atașează în anexa la Procesul verbal de constatare. Observațiile și deficiențele constatate ca urmare a verificărilor efectuate în vederea evaluării unității, vor fi înscrise în „Procesul verbal de constatare” întocmit separat.

** B= bine ; AR = acceptabil cu recontrol ; N= neacceptabil ; NE = neaplicabil



AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

FIȘA DE EVALUARE Nr. _____ a unităților de depozitare a semințelor de consum

Anexa la Procesul verbal de constatare nr. _____ din data _____

Data inspecției: _____;
Denumirea societății: _____;
Sediul societății: _____;
Codul unic de înregistrare: _____;
Activitate: _____;
Adresa unității: _____;

A. INFORMAȚII GENERALE :

2. Capacitate totală de depozitare (în echivalent grâu, în tone): _____
3. Tipuri de spații pentru depozitarea și conservarea semințelor de consum, capacitățile aferente și anul construcției acestora

Siloz				Magazii orizontale			Altele (ex. Șoproane)		
Tip	Capac (t)	Nr. celule	Anul construcției	Capac (t)	Nr	Anul construcției	Capac. (t)	Nr	Anul construcției
beton									
metalic									

2. Spații pentru depozitarea materialelor de ambalare (sacilor) (dacă este cazul) (da) / (nu)

3. Anul și perioada ultimelor modernizări /reparații/modificări: _____

4. Unitatea este operațională:

Pe toată perioada anului: (da) / (nu)

Producție sezonieră: (da) / (nu)

5. Unitatea lucrează: - într-un singur schimb schimb prelungit 2 schimburi 3 schimburi

6. Nr. de zile lucrate / săptămână: _____

7. Nr personal total: _____

j) Angajat în activitatea de producție: _____

k) Responsabil/echipa HACCP: _____

8. Număr personal muncitor: _____

a) total _____

b) pe schimb de lucru _____

c) permanent _____

d) temporar _____

e) calificat în domeniul depozitării și conservării produselor agricole _____

f) întreținere aparatura, instalații _____

g) întreținere curățenie _____

9. Număr personal laborator/gradatori autorizați: _____

10. Programe de instruire personal _____

A.I Origine produse recepționate:

- a) producție internă
- b) piata comunitara
- c) import (țări terțe)

B. PROIECTAREA, CONSTRUIREA ȘI DOTAREA UNITĂȚII

- I. 1. Proiect avizat/aprobat (da) (nu)
2. Program de restructurare (da) (nu)
3. Finanțare prin program extern (da) (nu)
4. Aprovizionarea cu apă potabilă
- rețeaua publică
 - sursă proprie (debit) _____ m³/h
 - rezervoare (capacitate) _____ m³
5. Canalizarea:
- racord canalizare publica (da) (nu)
 - sistem propriu de evacuare (da) (nu)
 - colectarea și îndepărtarea apei pluviale _____
6. Sursa de agent termic
- a. publică (da) (nu)
 - b. proprie (da) (nu)
7. Rezervoare de combustibil pentru uscător, izolate (dacă este cazul)
- a. îngropate (da) (nu)
 - b. de suprafață (da) (nu)

II. CONDIȚII DE FUNCȚIONARE A UNITĂȚILOR

Condiții generale		B	AR	N	NE
1	Amplasarea și împrejmuirea unității de depozitare				
2	Căi de acces în unitate				
2a	- auto				
2b	- CF				
2c	- portuar				
3a	Spații de depozitare corespunzător dimensionate astfel încât activitatea să se desfășoare în condiții de igienă adecvate				
3b	Proiectarea și amenajarea fluxurilor tehnologice, astfel încât să se evite încrucișările (zona de recepție cu zona de livrare, zonele salubre cu cele insalubre) pentru evitarea contaminărilor				
4	Buncăre de recepție prevăzute cu grătar și capac sau copertină, uscate				
5	În spațiile de depozitare:				
5. a	Pardoseală solidă, netedă, din materiale impermeabile și rezistente, ușor de curățat și de dezinfectat				
5. b	Pereți prezentînd suprafețe netede, durabile, ușor de curățat și de dezinfectat, fără igrasie, sau infiltrații				
5.c	Plafoanele și accesoriile suspendate ușor de curățat și de dezinfectat, să evite acumularea de murdărie, condensul, apariția mușgaiului				
5.d	Uși cu suprafețe netede, din material necorodabil, ușor de curățat și dezinfectat				
5.e	Ferestre în bună stare, prevăzute cu sticlă armată sau policarbonat, construite astfel încât să se evite acumularea murdăriei, echipate, după caz, cu plase de protecție împotriva insectelor, rozătoarelor și/sau păsărilor, ușor de îndepărtat pentru igienizare și curățenie				
5.f	Sistem de ventilare corespunzător pentru evitarea condensului				
5.g	Lumină adecvată, naturală și/sau artificială				
5.h	Sisteme de iluminare prevăzute cu protecție împotriva împrăstierii cioburilor				

6	Dispozitive corespunzătoare pentru protecția împotriva insectelor, rozătoarelor, păsărilor, etc.				
7.	Containere speciale, cu capac, din materiale ușor de curățat și dezinfectat, pentru colectarea și evacuarea deșeurilor				
8.	Spații pentru depozitarea deșeurilor, menținute curate și protejate de dăunători				
9.	Conducte de apă nepotabilă, complet separate de cele pentru apa potabilă și marcate corespunzător				
10.	Vestiare dimensionate și compartimentate corespunzător				
11.	Grupuri sanitare prevăzute cu chiuvete și dușuri adecvate, alimentate cu apă potabilă rece și caldă, toalete în număr suficient, echipate corespunzător				
12.	Camera /dulap cu destinație specială pentru depozitarea materialelor (detergenți, dezinfectanți) și instrumentelor de curățare și întreținere				
13.	Existența A.M.C.- uri și verificarea metrologica a acestora				
14.	Sistem de igienizare, deratizare și dezinsecție a mijloacelor de transport (dacă este cazul) pentru protejarea produsele agricole împotriva contaminărilor de orice natură				
15.	Cameră cu destinație specială pentru depozitarea substanțelor toxice folosite pentru dezinsecție și deratizare				
Utilaje					
16.	Dispozitive și echipamente de lucru, care intră în contact direct cu produsele, sunt în bună stare, asigurând necontaminarea de orice natură a semințelor de consum, ușor de curățat și dezinfectat				
17.	Tubulatura pentru transport gravimetric sau pneumatic în bună stare, etanșeizată				
18.	Elevatoare, benzi transportoare, redlere, transportoare cu melc în bună stare				
19.	Utilajele pentru condiționare în bună stare, cu site și ciururi integre, din materiale, care nu induc contaminări în produse				
20.	Prezența în cadrul fluxului de condiționare a separatoarelor magnetice pentru reținerea impurităților metalice				
21.	Utilajele, care degaja pulberi sunt prevăzute cu instalații de aspirație a prafului sau, după caz, sunt legate la instalația de aspirație centralizată				
22.	Uscătorul, dacă există, este în bună stare, etanș				
Condiții speciale					
1.a	Temperatura și umiditate relativă corespunzătoare în masa de produs				
1.b	Existența unui sistem (manual sau automatizat) de control periodic sau continuu a temperaturii în masa de produs depozitat				
1.c	Spațiile pentru depozitare sunt prevăzute cu sisteme de aerare activă sau au asigurate condiții pentru manipulare prin coloană				
1d	Canalele de aerare (la magazii) sunt în bună stare, necolmatate, lipsite de infiltrații, acoperite				
2.	Depozitarea produselor ambalate în saci se face pe grătare sau platforme din materiale necontaminante, pentru protecția produselor				
3.	În spațiile pentru depozitarea produselor ambalate stivuirea se face păstrându-se distanțele recomandate dintre stive și dintre acestea și pereți pentru asigurarea aerisirii produselor				
4.	Efectuarea dezinsecției în spațiile de depozitare periodic (minim o dată pe an), de către echipe specializate cu substanțe avizate				
5.	Curățarea spațiilor de depozitare după fiecare golire și dezinfectare ori de câte ori e nevoie				
6.	Prezența filtrelor pe circuitul de evacuare a aerului impurificat rezultat de la aspirația utilajelor (filtre aspirație)				
7.	Eliminarea stagnării produselor agricole în utilaje și pe transportoare pentru evitarea formării unor zone prielnice infectării și infestării				

C. CONDIȚII DE IGIENĂ

1) Starea de igienă a unității

- a. inspecția operațională _____
- b. echipamente lucru și protecție sanitară _____
- c. controlul sănătății personalului lucrător _____
- d. educația pentru sănătatea personalului _____
- e. practici de lucru (manual de bune practici, etc.) _____
- f. manipularea igienică a produselor _____
- g. proceduri pentru vizitatori _____

2) Sistemul HACCP

- a. există un plan HACCP/GHP/GMP? (da) (nu)
- b. câte persoane au fost instruite corespunzător
în aplicarea principiilor HACCP/GHP/GMP? (da) (nu)
- c. au fost identificate riscurile ce pot fi prevenite,
eliminate sau reduse la niveluri acceptabile: (da) (nu)
- d. pentru stabilirea PCC s-a aplicat un arbore decizional (da) (nu)
- e. câte puncte critice de control au fost identificate (da) (nu)
- f. care sunt punctele critice de control stabilite

PCC nr. 1 _____

PCC nr. 2 _____

- g. sunt stabilite și implementate proceduri eficiente de
monitorizare a fiecărui PCC, stabilirea de acțiuni
corective (da) (nu)
- h. există documente și înregistrări, care să demonstreze
implementarea și menținerea sistemului HACCP/GHP/GMP (da) (nu)

3) Separarea zonelor

- a. mod identificare (spații de depozitare, zonă de recepție, etc)
- b. circulația personalului între sectoare
- c. separare zonă de recepție/zonă de livrare

4) Recepție

- a. buncăre de recepție
- b. gradare la recepție (da) (nu)
- c. plan de compartimentare condiționare semințe de consum
- d. condiționare

5) Controlul temperaturilor și umidităților

- a. sistem de control eficient al temperaturii de depozitare
- b. sistem de control eficient al umidității relative
- c. controlul și acuratețea înregistrărilor
- d. întreținerea și verificarea AMC
- e. măsuri corective în cazul abaterilor

6) Controlul potabilității /calității apei

- a. controlul calității apei (chimic și bacteriologic)
- b. program recoltare probe de apa
- c. întreținerea instalațiilor/echipamentelor
- d. utilizarea apei nepotabile (P.S)
- e. măsuri corective
- f. documente și evidențe monitorizare

7) Controlul dăunătorilor

- a. prezența dăunătorilor (insecte, rozătoare, etc.)
- b. existența și aplicarea programului DDD
- c. lista produselor utilizate (aprobat conform normelor în vigoare)
- d. depozitarea și evidența substanțelor utilizate
- e. evidența acțiunilor și rezultatelor DDD

8) Controlul ambalajelor (dacă este cazul)

- a. recepționarea ambalajelor (aviz de însoțire de la furnizor din care să rezulte că materialele care vin în contact cu alimentele sunt conforme cu legislația în vigoare)
- b. spațiu de depozitare ambalaje (mod de depozitare)
- c. etichetarea și marcarea vizibila pe loturi

9) Ambalare /etichetare /marcare (dacă este cazul)

- a. condiții pentru ambalare
- b. etichetarea și marcarea (valabilitate, condiții de păstrare)

10) Livrare și transport

- a. rampe livrare
- b. gradare la livrare (da) (nu)
- c. evidența transporturilor și starea de întreținere a mijloacelor de transport (dacă sunt proprii unității)

D. LABORATOARE PROPRII ALE UNITĂȚII**Laboratoare determinări fizico-chimice**

- a. autorizate/acreditate (da) (nu)
- b. asigurarea spațiului /compartimentare
- c. cameră de probe martor, ambalate și etichetate corespunzător
- d. determinări conform manualului de gradare a semințelor de consum
- e. asigurare aparatura/reactivi
- f. calificarea și competența personalului
- g. existență documentație specifică (manual gradare, colecție de standarde) actualizată
- h. instruirea periodica a personalului din laborator/gradatori autorizați
- i. întreținerea aparaturii, calibrare/verificare
- j. evidențe și monitorizare parametri controlați
- k. eliminare ape reziduale și noxe din laborator

E. DOCUMENTE, EVIDENȚE

- a. dosar legislație specifică
- b. evidențe conform legislației specifice
- c. întocmire lizibilă și corectă
- d. mod de păstrare documentelor

F. DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE ÎN ZIUA INSPECȚIEI

1. Schița unității (da) (nu)
2. Diagrama fluxului tehnologic (da) (nu)
3. Manualul HACCP cu identificarea și monitorizarea PCC (da) (nu)
4. Documente pentru monitorizarea și controlul PC (da) (nu)
5. Programe de igienizare și rezultate de laborator la probele de sanitație recoltate (da) (nu)
6. Programe pentru instruirea personalului (da) (nu)
7. Sistem de evidență pentru ștampile și etichete (dacă este cazul) (da) (nu)
8. Harta cu distribuția apei în unitate și punctele de recoltare (da) (nu)
9. Plan și rezultatele atestate prin BA la probele recoltate (da) (nu)
10. Carnete de sănătate pt. Lucrători (da) (nu)
11. Documentație pentru înregistrarea temperaturilor / umidităților (da) (nu)
- 12.Registrele de gestiune a produselor (recepții /livrări/flux) și documentele care au însoțit produsele livrate (da) (nu)
- 13.Programul acțiunilor DDD și eficiența acestora (da) (nu)
- 14.Programul de control al apei si buletine de analiza privind controlul acesteia (da) (nu)
- 15.Documente care să ateste trasabilitatea produselor/rapoarte de gradare (da) (nu)
16. Dosar cu autorizații, avize (da) (nu)
17. Formulare de gradare, Buletin de cântărire si analiza (BCA)/ Buletin de cântărire, analiza si recepție (BCAR) pentru produse recepționate (da) (nu)
18. Formulare de gradare, notă de livrare /aviz de expediție

- pentru produse finite (da) (nu)
18. Buletine de analiză apă potabilă și ape uzate (da) (nu)
19. Dosar cu actele întocmite de către organele autorizate de control (da) (nu)

Data _____

Semnătura

L.Ș.

**Direcția Municipală/Raională pentru
Siguranța Alimentelor**

Semnătura

L.Ș.

Reprezentant unitate

NUME

FUNCȚIE

NUME

FUNCȚIE

*Prezenta fișă de evaluare se atașează în anexa la Procesul verbal de constatare. Observațiile și deficiențele constatate ca urmare a verificărilor efectuate în vederea evaluării unității, vor fi înscrise în „Procesul verbal de constatare” întocmit separat.

** B= bine ; AR = acceptabil cu recontrol ; N= neacceptabil ; NE = neaplicabil

