



AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Direcția teritorială pentru Siguranța Alimentelor

PROCES-VERBAL DE CONSTATARE

Subsemnații.....
.....șiinspector din cadrul
Direcției teritoriale pentru Siguranța Alimentelor _____,
În urma controlului efectuat la unitateasituată în
....., str., nr., Bl, raion,
municipiu....., cod unic de înregistrare (CUI),
.....în prezența domnului/doamnei, în calitate de.....
.....am constatat următoarele:

Cerințele generale în conformitate cu HG 412 din 25.05.2010

Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea obiectivelor din domeniul alimentar trebuie:

- a) să permită întreținerea , igienizarea și/sau dezinfectia adecvată, pentru a se evita ori a reduce la minimum posibilitățile de contaminare pe calea aerului, și să asigure spațiu de lucru adecvat care să permită efectuarea igienică a tuturor acțiunilor;

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

- b) să fie astfel încât să protejeze împotriva acumulării de murdărie, contactului cu materiale toxice, căderii de particule în alimente și formării de condens sau de mușcături pe suprafețe;

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

- c) să permită aplicarea bunilor practici de igienă pentru alimente, inclusiv protecția împotriva contaminării și, în special, controlul dăunătorilor; **(ECHIPAMENT DE PROTECȚIE CURAT ȘI COMPLET)**

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

- d) să ofere, după caz, condiții adecvate de manipulare și depozitare a alimentelor, la o temperatură controlată, să fie de capacitate suficientă pentru menținerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare și să fie proiectate pentru a permite că aceste temperaturi să fie monitorizate și, după caz, să fie înregistrate.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

- (3) Trebuie să fie disponibil un număr **adecvat de toalete conectate la un sistem eficient de canalizare . Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate alimentele.**

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

- (4) Trebuie să fie **disponibil un număr corespunzător de spălătoare, amplasate și concepute în mod adecvat pentru curățarea mâinilor**. Trebuie să asigure **lavare pentru curățarea mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece**, cu materiale pentru spălarea mâinilor și pentru uscarea igienică. Atunci când este necesar, unitățile pentru spălarea alimentelor trebuie să fie separate de cele pentru spălarea mâinilor.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

(5) Trebuie să asigure **mijloace potrivite și suficiente pentru ventilație naturală sau mecanică**. Trebuie să fie evitat fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată. Sistemele de ventilație trebuie să fie construite astfel încât să permită ca filtrele și altele componente ce necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

(6) **Grupurile sanitare trebuie să aibă ventilație naturală sau mecanică.**

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

(7) Obiectivele din domeniul alimentar trebuie să aibă **iluminare naturală și/sau artificială**.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

(8) Facilitățile pentru drenaj trebuie să fie adecvate destinației de utilizare. Acestea trebuie să fie concepute și construite în așa fel încât să evite riscul de contaminare. Atunci când canalele de drenaj sunt deschise total sau parțial, acestea trebuie să fie concepute pentru a se asigura că nu se scurg deșeuri dintr-o zonă contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate alimente ce pot să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

(9) După caz trebuie să fie asigurate **vestiare pentru personal**.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

(10) Agenții de curățare și substanțele dezinfectante **nu trebuie să fie depozitate** în zone unde se manipulează alimente.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

Cerințele speciale în conformitate cu HG 412 din 25.05.2010

a) **suprafața pavimentului** trebuie să fie susținută în bune condiții de întreținere și să fie ușor de curățat, și după caz, de dezinfectat. Acesta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității responsabile că alte materiale sunt corespunzătoare. După caz, pavimentul trebuie să permită drenajul adecvat al suprafețelor;

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

b) suprafețele pereților trebuie să fie menținute în condiții bune de întreținere și să fie ușor de curățat, și după caz, de dezinfectat. Acesta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, precum și o suprafață netedă până la o înălțime adecvată efectuării diferitelor operațiuni, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității responsabile că alte materiale sunt corespunzătoare.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

c) **Plafonul sau, acolo unde nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului**

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

d) **Ferestrele și altele deschizături** trebuie să fie construite pentru a preveni acumularea de murdărie. Cele ce pot fi deschise către mediul exterior trebuie, după caz să fie echipate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi ușor demontate pentru curățare. Atunci când deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să fie închise și fixate în timpul producției;

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

e) Ușile trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de suprafețe netede și neabsorbante, cu excepția cazului în care operatorii în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

f) Suprafețele, incluzând suprafețele echipamentelor, din spațiile în care sunt manipulate alimente și, în special, suprafețele ce intră în contact cu alimentele trebuie să fie menținute în stare bună întreținere și trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea materialelor netede, lavabile rezistente, rezistente la coruziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității responsabile că alte materiale sunt corespunzătoare.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

(3) Trebuie să fie **asigurate facilități adecvate, după caz, pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru**. Aceste facilități trebuie să fie construite din materiale rezistente la coruziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate în mod adecvat cu apă fierbinte și rece.

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

cu HG 412 din 25.05.2010, Ghidurile de bune practici

g) **ecarisarea corespunzătoare și înlăturarea corespunzătoare a deșeurilor și a gunoiului;**

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

h) **măsuri de protecție pentru prevenirea introducerea de boli contagioase transmisibile la oameni prin consum de alimente și orice obligație de a notifica autorității competente despre acestea;**

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

i) **proceduri, practice și metode pentru a se asigura că alimentele sunt produse, manipulate, împachetate, depozitate și transportate în condiții corespunzătoare de igienă, incluzând igienizarea și controlul dăunătorilor eficiente;**

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

j) **măsuri legate de întocmirea și păstrarea documentelor și evidențelor. (AMC, instruire, igienizare, autocontrolul, igiena personalului, calitatea apei, calitatea la furnizor, etc)**

Corespunzător	Necorespunzător	Alte precizare
---------------	-----------------	----------------

În urma celor constatate și în conformitate cu legislația specifică în vigoare se aplică următoarele măsuri și recomandări-se vor specifica expres prevederile actelor normative care nu au fost respectate:

Unitatea nu corespunde cerințelor HG 412 din 25.05.2010

Se dispune lichidarea stocurilor existente la data de pînă la data de; se suspendă activitatea de.....
.....
.....

conform **HG 412 din 25.05.2010** privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.

La finalizarea lucrărilor de remediere a deficiențelor, prezentantul legal al unității solicită în scris la Direcția teritorială pentru siguranța raională-municipală, reverificarea unității.

Unitatea corespunde cerințelor **HG 412 din 25.05.2010**

.....
.....
.....

Produsele se vor înregistra către:

-direct de la locul de obținere.....

-către alte unități.....

-valorificarea în târguri, piețe, expoziții, sărbători.....

- Menționez, că în unitate lucrează un nr de _____ persoane, cu următoarele funcții.....

- materiale prime provin din.....

- sursa de apă _____

Prezentul proces verbal de constatare conține _____ pagini și a fost întocmit în două exemplare, dintre care unul rămîne la _____

Medici veterinari oficial/Inspectori

Propietar/Reprezentantul legal al unității,
