**Anexa Nr. 11 la PG 13/02**

**AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR**

**SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**FIȘA DE EVALUARE**

**A UNITĂŢILOR DE PRELUCRARE A PEȘTELUI**

**ȘI A PRODUSELOR DIN PESCUIT**

Subsemnatul/(ții), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, activând în calitate de medic/i veterinar/i oficial/i /inspector/i, posesor/i al/ai legitimației nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în urma evaluării/inspecției efectuate la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, la unitatea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, IDNO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ cu adresa de activitate\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Autorizată sanitar-veterinar cu nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, reprezentată de *(numele, prenumele, funcția)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,telefon\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în prezența D-lui/D-nei *(nume, prenume, funcția*)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, am constatat următoarele:

**1. INFORMAȚII GENERALE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Scopul vizitei la întreprindere:** | | CONTROL PLANIFICAT | | | | CONTROL INOPINAT | | | | | AUTORIZARE | |
| **Vizita anterioară la întreprindere:**  *(Scop, Constatări)* | |  | | | | | | | | | | |
| **Anul construcției**\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Anul si perioada ultimelor modernizări/reparații/modificări :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | **ACTIVITATEA UNITĂȚII:** | | | | | | | | | | |
| PRODUSE TRANSFORMATE | | CONSERVE DIN PEȘTE | | | | | | CARNE RECUPERATĂ MECANIC | | |
| PRODUSE PROASPETE | | PRODUSE PREPARATE | | | | | | DEPOZITARE | | |
| **Nr. de zile lucrate / săptămînă :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Nr. de ore lucrate /zi :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | **Unitatea este operațională** | | | | | **Unitatea activează** | | | | | |
| Pe toată perioada anului | Producție sezonieră | | | | Într-un singur schimb | Schimb prelungit | | | | În 2 schimburi |
| **Nr. personal sanitar-veterinar** | | | | | **Număr personal muncitor** | | | | | | | |
| Medici veterinari\_\_\_\_\_ | Asistenţi/tehnicieni veterinari\_\_\_ | | | | Total\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | Per schimb de lucru\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |

**1.1 CAPACITĂȚI DE PRODUCȚIE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Producția totală pentru anul precedent, (tone):**  **-** Pește șiproduse din pescuit proaspete\_\_\_\_\_\_\_  **-** Produse preparate \_\_\_\_\_  - Produse transformate\_\_\_  - Conserve din peşte \_\_\_\_  - Carne recuperată mecanic \_\_\_\_\_ | **Capacitatea totală anuală de producție proiectată (tone):**  **-** Pește șiproduse din pescuit proaspete\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **-** Produse preparate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  - Produse transformate \_\_\_\_\_\_\_\_\_ - Conserve din peşte \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  - Carne recuperată mecanic \_\_\_\_\_\_\_ | | **Numărul spațiilor de procesare:**  **-** Produse proaspete \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **-** Produse preparate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  - Produse transformate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  - Conserve din peşte \_\_\_\_\_\_\_  - Carne recuperată mecanic \_\_\_\_\_\_ | |
| **Tipul produselor :**  **-** Produse proaspete \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **-** Produse preparate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  - Produse transformate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  - Conserve din peşte \_\_\_\_\_\_\_  - Carne recuperată mecanic \_\_\_\_\_\_ | | **Capacitate producţie (tone/zi) :**  **-** Produse proaspete \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **-** Produse preparate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  - Produse transformate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - Conserve din peşte \_\_\_\_\_\_\_  - Carne recuperată mecanic \_\_\_\_\_\_ | | **Depozitare materie primă:**  - Nr.spaţiilor de răcire \_\_\_\_\_\_\_\_  - Nr.spaţiilor de refrigerare\_\_\_\_\_  - Nr.spaţiilor de congelare\_\_\_\_\_\_ |
| **Capacitatea totală de depozitare (tone) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Capacitatea de răcire materie primă şi produse finite :**  - Refrigerare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(tone)  - Congelare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(tone)  48 h la temp. -18\*C | | **Depozitare produse finite :**  - Nr.spaţiilor cu răcire\_\_\_\_\_\_\_\_\_  - Nr.spaţiilor de refrigerare\_\_\_\_\_  - Nr.spaţiilor de congelare\_\_\_\_\_\_ |
| **Originea materiei prime**  - Producție autohtonă DA  ,NU  -Din import: DA , NU | |
| **Destinația produselor finite:**  Consum intern, (tone):\_\_\_\_\_  Export, (tone):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | **Destinația produselor finite:**  - Către alte unităţi de procesare  **-** Către unităţi de comercializare  Directă | | **Capacitatea maximă a fabricii** (liniei tehnologice)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Sortimente/tone/zi) |

**1.2 PROIECTAREA, CONSTRUIREA ŞI DOTAREA INCINTEI UNITĂŢII**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Proiectul avizat/aprobat sanitar-veterinar**  **DA  / NU** | **Program de restructurare**  **DA  / NU** | **Tipul de agent frigorific**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Aprovizionarea cu apă potabilă**  **-** Reţeaua publică  **-** Sursa proprie (debit)\_\_\_\_\_\_\_m3/h  - Rezervoare (capacitate)\_\_\_\_\_\_m3 | **Canalizarea :**  - Racordată la canalizare publică \_\_\_  - Sistem propriu de evacuare \_\_\_  - Staţie proprie de epurare \_\_\_\_ m3/h | **Sursa de agent termic**  - Rețea publică \_\_\_  - Sursă proprie \_\_\_ |

**Calificative aplicate:**

B- Bine; AR- Acceptabil cu Re-control; N- Neacceptabil; NE- Neaplicabil.

**2. CERINȚE GENERALE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. Ord.** | **Denumirea cerințelor aplicabile în domeniu** | **Referință la legislația națională** | | **Calificative** | **Comentarii** |
| **I** | **II** | **III** | | **IV** | **V** |
| **2.1 SUPRAVEGHEREA SANITAR-VETERINARĂ A UNITĂȚII** | | | | | |
| 1. | Autorizarea sanitar-veterinară a unității. | Lege Nr.221 din 19.10.2007, cap. 2, art. 7, Pct. e |  | |  |
| 2. | Contractarea medicilor veterinari de liberă practică împuterniciți. | Lege Nr.221 din 19.10.2007, cap. 3, art. 18, pct. 3 |  | |  |
| 3. | Efectuarea expertizei sanitar-veterinare a produselor şi a materiei prime de origine animală. | Lege Nr.221 din 19.10.2007,Cap.3, art. 14, pct. 6 |  | |  |
| **2.2 CONDIŢII GENERALE DE AMENAJARE A SPAŢIILOR ÎN UNITĂŢILE CARE PRODUC PRODUSE DIN PESCUIT** | | | | | |
| 1 | Obiectivul este menţinut curat înntr-o stare bună de funcţionare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.22 |  | |  |
| 2. | Proiectarea, designul, construcţia, localizarea şi mărimea obiectivului din domeniul procesării peştelui şi produselor din pescuit trebuie: | **H.G Nr.412 din** **25.05.2010**, cap.5, sect. 1, pct.23 |  | |  |
| 3. | Să permită întreţinerea, igienizarea şi/sau dezinfecţia adecvată, pentru a se evita sau a se diminua pe cît posibil contaminarea pe calea aerului şi pentru a se asigura spaţiu de lucru adecvat pentru a permite efectuarea igienică a tuturor operaţiunilor; | **H.G Nr.412 din** 25.05.2010, cap.5, sect. 1, pct.23 a |  | |  |
| 4 | Să fie astfel încît să protejeze faţă de acumularea de murdărie, de contactul cu materiale toxice, de căderea de particule în alimente şi de formarea de condens sau de mucegaiuri pe suprafeţe; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.23 b |  | |  |
| 5 | Să permită bune practici de igienă pentru alimente, incluzând protecţia faţă de contaminare şi, în special, controlul dăunătorilor; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.23 c |  | |  |
| 6 | Atunci când este necesar, să furnizeze condiţii adecvate de manipulare şi depozitare a alimentelor, la o temperatură controlată, să fie de capacitate suficientă pentru menţinerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare şi să fie proiectate pentru a permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate, iar atunci când este necesar, să fie înregistrate. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.23 d |  | |  |
| 7. | Număr adecvat de toalete conectate la un sistem eficient de canalizare. Toaletele nu se deschid direct în spatiile în care sunt manipulate produsele. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.24 |  | |  |
| 8. | Număr adecvat de spălătoare, amplasate şi concepute în mod adecvat pentru curăţarea mâinilor. Sunt asigurate lavoare pentru curăţarea mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă şi rece, cu materiale pentru spălarea mâinilor şi pentru uscare igienică. Atunci când este necesar, instalaţiile pentru spălarea pestelui si produselor din pescuit sunt separate de instalaţiile pentru spălarea mâinilor. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,**  cap.5, sect. 1, pct.25 |  | |  |
| 9. | Mijloace potrivite şi suficiente de ventilaţie naturală sau mecanică. Este evitat fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată. Sistemele de ventilaţie sunt construite astfel încît permit ca filtrele şi alte părţi ce necesită curăţare sau înlocuire să fie usor accesibile. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.26 |  | |  |
| 10. | Grupurile sanitare trebuie să aibă ventilaţie naturală sau mecanică. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.27 |  | |  |
| 11. | Iluminare naturală şi/sau artificială este corespunzatoare in toate spaţiile de producţie. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.28 |  | |  |
| 12. | Facilităţile pentru drenaj sunt adecvate pentru scopul destinat. Acestea trebuie să fie concepute şi construite pentru a se evita riscul de contaminare. Atunci când canalele de drenaj sunt deschise total sau parţial, acestea sunt astfel concepute pentru a se asigura că nu se scurg deşeuri dintr-o zonă contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate produsele din pescuit, ceea ce poate să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.29 |  | |  |
| 13. | Vestiare pentru personal sunt suficiente raportate la numarul de personal lucrator si sunt dotate corespunzator. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.30 |  | |  |
| 14. | Solutiile de curăţare şi substanţele dezinfectante nu sunt depozitate în spatiile sau zonele unde se manipulează produse alimentare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 1, pct.31 |  | |  |
| **3. CERINŢE SPECIFICE PENTRU ÎNCĂPERILE** **UNDE SUNT PREPARATE, TRATATE SAU PROCESATE PEȘTELE ȘI PRODUSELE DIN PESCUIT** | | | | | |  |  | **IV** |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | | **V** |
|  | În spaţiile în care sunt preparate, tratate sau procesate alimente (cu excepţia spaţiilor pentru servirea mesei), configuraţia şi proiectul să permită practici de bună igienă a alimentelor, incluzînd protecţia împotriva contaminării între şi în timpul operaţiunilor. În special: | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 2, pct.32-1 |  | |  |
|  | Suprafeţele pavimentului sunt menţinute în bună condiţie şi sunt uşor de curăţat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Acestea sunt construite dintr-un material impermeabil, nonabsorbant, lavabil şi netoxic. Atunci cand este necesar pavimentul trebuie să permită drenajul adecvat al suprafeţelor; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 2, pct.32-1a |  | |  |
|  | Suprafeţele pereţilor sunt menţinute în condiţie bună şi să fie uşor de curăţat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Acestea sunt construite dintr-un material impermeabil, nonabsorbant, lavabil şi netoxic şi au o suprafaţă netedă până la o înălţime corespunzătoare pentru efectuarea diferitelor operaţiuni; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 2, pct.32-1b |  | |  |
|  | Plafoanele (sau acolo unde nu există plafoane, suprafaţa interioară a acoperişului) şi accesoriile suspendate sunt construite şi finisate, astfel încât să previna acumularea de murdărie şi să reducă condensul, creşterea de mucegaiuri şi împrăştierea de particule; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 2, pct.32-1c |  | |  |
|  | Ferestrele şi alte deschideri sunt astfel construite încat previn acumularea de murdărie. Ferestrele care se pot deschide către mediul exterior trebuie, atunci când este necesar, să fie echipate cu plase împotriva insectelor ce pot fi uşor demontabile pentru curăţenie. Atunci când deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele rămân închise şi fixate în timpul producţiei; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 2, pct.32-1d |  | |  |
|  | Uşile sunt uşor de curăţat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea de suprafeţe netede şi non-absorbante; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 2, pct.32-1e |  | |  |
|  | Suprafeţele (incluzînd suprafeţele echipamentelor) din spaţiile în care sunt manipulate peştele şi produsele din pescuit şi în special cele ce intră în contact cu peştele şi produsele din pescuit, sunt menţinute în stare bună de întreţinere şi trebuie să fie uşor de curăţat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Acestea sunt construite din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune şi ne-toxice. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 2, pct.32-1f |  | |  |
|  | Sunt asigurate facilităţi adecvate, atunci cînd este necesar, pentru curăţarea, dezinfectarea şi depozitarea ustensilelor şi a echipamentelor de lucru. Acestea sunt construite din materiale rezistente la coroziune, să fie uşor de curăţat şi sunt aprovizionate în mod adecvat cu apă fierbinte şi rece. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 2, pct.33 |  | |  |
| Sunt luate masuri, atunci când este necesar, pentru spălarea peştelui şi produselor din pescuit iar unitatea a elaborat instrucţiuni în acest sens. Fiecare cuvă sau o astfel de facilitate prevăzută pentru spălarea peştelui şi produselor din pescuit are o sursă adecvată de apă fierbinte şi/sau apă potabilă rece, în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare care este menţinută curată, iar atunci cînd este necesar, dezinfectată. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 2, pct.34 |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. TRANSPORTUL PEŞTELUI ŞI PRODUSELOR DIN PESCUIT** | | | | |
|  | Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul peştelui şi produselor din pescuit sunt menţinute într-o stare corespunzătoare de igienă şi sunt menţinute în bună stare de întreţinere şi funcţionare pentru a se proteja produsele alimentare de contaminare. Acestea sunt concepute şi construite astfel încat să fie permisa igienizarea şi/sau dezinfecţia adecvată. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 4, pct.37 |  |  |
|  | Recipientele din vehicule şi/sau containerele nu sunt utilizate pentru transport de alte materii decât produse alimentare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 4, pct.38 |  |  |
|  | Atunci când transportoarele şi/sau containerele sunt utilizate pentru transportul altor materiale decât produse alimentare sau pentru transportul unor produse alimentare diferite, în acelaşi timp, există o separare fizică netă între aceste produse. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 4, pct.38 |  |  |
|  | Produsele alimentare în vrac sunt transportate în recipienţi şi/sau containere/tancuri rezervate numai pentru această activitate. Aceste containere sunt marcate, în mod vizibil, cu litere ce nu pot fi şterse, în una sau mai multe limbi de circulaţie internaţională, pentru a se demonstra că acestea sunt utilizate numai pentru aceasta activitate sau trebuie să fie marcate cu inscripţia „numai pentru produse alimentare”. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 4, pct.39 |  |  |
|  | Atunci cand mijloacele de transport şi/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor mărfuri decât peştele si produsele din pescuit sau pentru transport de produse alimentare diferite, este asigurată o igienizare eficientă între încărcări, pentru a se evita riscul de contaminare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 4, pct.40 |  |  |
|  | Produsele din peşte şi produse din pescuit din mijloace de transport şi/sau containere trebuie să fie aranjate şi protejate, astfel încît să se reduca la minim riscul de contaminare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 4, pct.41 |  |  |
|  | Atunci când este necesar, mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transport de alimente trebuie să permita menţinerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare şi să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 4, pct.42 |  |  |
| **5. CERINȚE GENERALE PENTRU ECHIPAMENTE** | | | | |  |  | | |  | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Toate ustensilele, dotările şi echipamentele cu care alimentele vin în contact, suntigienizate eficient, iar atunci când este necesar, dezinfectate. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 5, pct.43a |  |  |
|  | Igienizarea şi dezinfecţia are loc cu o frecvenţă suficientă pentru a se evita orice risc de contaminare; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 5, pct.43a |  |  |
|  | Toate ustensilele, dotările şi echipamentele cu care alimentele vin în contact sunt astfel construite, confecţionate din astfel de materiale şi ţinute în bună ordine, condiţii de întreţinere şi funcţionare, încît să se reducă la minim orice risc de contaminare; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010**, cap.5, sect. 5, pct.43b |  |  |
|  | Cu excepţia containerelor nereturnabile şi a materialului de împachetare, echipamentele sunt astfel construite, confecţionate din astfel de materiale şi ţinute în bună ordine, condiţii de întreţinere şi funcţionare pentru a se permite pastrarea lor curată, iar atunci când este necesar, să fie dezinfectate; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 5, pct.43c |  |  |
|  | Să fie instalate de aşa manieră, încît să se permită igienizarea adecvată a echipamentului şi a zonei înconjurătoare; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 5, pct.43d |  |  |
|  | Atunci când este necesar, echipamentul este dotat cu orice dispozitiv corespunzător de control, pentru a se garanta îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărîri. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 5, pct.44 |  |  |
|  | Atunci când sunt utilizaţi aditivi chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului şi a containerelor, aceştia sunt utilizaţi în conformitate cu buna practică. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 5, pct.45 |  |  |
| **6. DEŞEURI ALIMENTARE** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Deşeurile alimentare, subprodusele necomestibile şi alte resturi sunt îndepărtate cât mai repede posibil din încăperile în care sunt prezente alimente, pentru a se evita astfel acumularea acestora. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 6, pct.46 |  |  |
|  | Deşeurile alimentare, subprodusele necomestibile şi alte resturi sunt depozitate în containere ce se închid, cu excepţia cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorităţii competente, că sunt utilizate alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare corespunzătoare. Aceste containere sunt construite corespunzător şi sunt ţinute în condiţii adecvate, sunt uşor de igienizat şi atunci când este necesar, de dezinfectat. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 6, pct.47 |  |  |
|  | Sunt luate masurile necesare pentru depozitarea, colectarea şi distrugerea deşeurilor alimentare, a subproduselor necomestibile şi a altor resturi. Spaţiile de depozitare a deşeurilor sunt concepute şi utilizate în aşa fel încât permit menţinerea curată a acestora si sunt libere de animale şi dăunători. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 6, pct.48 |  |  |
|  | Toate deşeurile sunt eliminate în mod igienic şi protectiv pentru mediu, în conformitate cu legislaţia comunitară transpusă, aplicabilă în acest scop şi nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 6, pct.49 |  |  |
| **7. SURSĂ DE APĂ** | | | | |  | |  | | | **IV** | | | **V** | | **VI** | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Existența și utilizarea unei surse adecvate de apă potabilă, utilizată oricînd este necesar, să asigure condiții pentru evitarea contaminării produselor alimentare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 7, pct.50 |  |  |
|  | Daca unitatea funcţionează cu apă curată aceasta poate fi utilizată pentru produse din pescuit întregi. Poate fi utilizată apă de mare curată pentru moluşte bivalve vii, echinoderme, tunicate şi gasteropode marine. Apa curată poate fi utilizată, de asemenea, pentru spălare externă. Când este utilizată o astfel de apă, trebuie să fie disponibile facilităţi adecvate pentru furnizarea acesteia. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,**  cap.5, sect. 7,  pct.51 |  |  |
|  | Atunci când este utilizată apă nepotabilă, de exemplu pentru controlul incendiilor, pentru producerea de aburi, pentru refrigerare şi pentru alte scopuri similare, aceasta trebuie circulată printr-un sistem separat, bine identificat. Conductele de apa nepotabilă nu au conexiuni cu conductele de apă potabilă. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 7,  pct.52 |  |  |
|  | Apa reciclată utilizată pentru prelucrare sau ca ingredient nu prezintă nici un risc de contaminare. Aceasta este de acelaşi standard ca apa potabilă. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 7, pct.53 |  |  |
|  | Gheaţa ce vine în contact cu alimentele este produsă din apă potabilă, sau atunci când este utilizată pentru răcirea produselor din pescuit întregi, din apă curată. Aceasta este produsă, manipulată şi depozitată în condiţii care să o protejeze de contaminare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 7, pct.54 |  |  |
|  | Aburul utilizat în contact direct cu alimentele nu conţine nici o substanţă ce prezintă un risc pentru sănătate sau este pasibilă să contamineze alimentele. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 7, pct.55 |  |  |
|  | În cazul în care produselor alimentare le este aplicat un tratament termic în recipiente închise ermetic, trebuie să se asigure ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic să nu constituie o sursă de contaminare pentru produsele alimentare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 7, pct.56 |  |  |
| 1. **CERINȚE APLICABILE AMBALĂRII ŞI ÎMPACHETĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE** | | | | |  | |  | | | **IV** | | | **V** | | **VI** | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Materialul utilizat pentru ambalare şi împachetare nu este o sursă de contaminare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 10, pct.68 |  |  |
|  | Materialele de ambalare sunt depozitate de aşa manieră, încât acestea nu sunt expuse la un risc de contaminare. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 10, pct.69 |  |  |
|  | Operaţiunile de ambalare şi împachetare sunt efectuate astfel încît să evite contaminarea produselor. Atunci când se consideră corespunzător şi în special în cazul recipientelor şi al vaselor de sticlă, este asigurată integritatea containerului şi igiena acestuia. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 10, pct.70 |  |  |
|  | Materialul de ambalare şi de împachetare pentru produse alimentare, reutilizat, este uşor de igienizat, iar atunci cînd este necesar, de dezinfectat. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 10, pct.71 |  |  |
| 1. **TRATAMENTUL TERMIC** | | | | |  | | |  | | | **IV** | | | **V** | | **VI** | |
|  | Orice proces de tratare termică utilizat pentru a procesa un produs neprocesat sau pentru a procesa în continuare un produs procesat, asigură o temperatură dată, pentru toate părţile produsului tratat, pentru o perioadă de timp dată, şi previne contaminarea produsului în timpul procesului. | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 11, pct.72,73 |  |  |
|  | Sunt controlaţi cu regularitate parametrii principali relevanţi (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea şi parametrii microbiologici), inclusiv prin utilizarea de dispozitive automate; | **H.G Nr.412 din 25.05.2010,** cap.5, sect. 11, pct.74 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. CERINȚE SPECIFICE PENTRU PRODUSELE PROASPETE DE PESCUIT | | | | | |
| I | II | III | IV | V | |
| **1.** | Atunci când produsele refrigerate, neambalate nu sunt distribuite, expediate, preparate sau prelucrate imediat după ce au ajuns într-o unitate de pe uscat, acestea sunt depozitate sub gheaţă în dispozitive corespunzătoare. Înlocuirea gheţii se efectueaza ori de câte ori este necesar;  Produsele de pescuit proaspăt ambalate sunt răcite la o temperatură apropriată de cea de topire a gheţii. | H.G. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5,  pct.92 a,b |  |  | |
| **2.** | Operaţiuni, precum decapitarea sau eviscerarea, se efectuează în mod igienic. | H..G. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5,  pct.92 c |  |  |  |
| **3.** | Atunci când, din punct de vedere tehnic şi comercial eviscerarea este posibilă, aceasta se efectuează cât mai repede posibil după ce produsele au fost prinse sau debarcate. Produsele sunt spălate în întregime cu apă potabilă sau, la bordul vaselor, cu apă curată imediat după aceste operaţiuni. | H.G. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5,  pct.92 d,e |  |  |  |
| **4.** | Operaţiuni, precum filetarea şi tranşarea sunt efectuate astfel încît să se evite contaminarea sau deteriorarea fileurilor sau feliilor. Fileurile şi feliile rămîn pe mesele de lucru mai mult decât este necesar pentru prepararea acestora.  Fileurile şi feliile sunt ambalate şi atunci când este necesar, împachetate sunt refrigerate cât mai repede posibil după prepararea acestora. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5,  pct.92 f,g,h |  |  | |
| **5.** | Containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor de pescuit proaspete, preparate, neambalate, depozitate sub gheaţă, asigură ca apa rezultată din topirea gheţii să nu vină în contact cu produsele. | HG. Nr. 435din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5,  pct.92, i |  |  | |
| **6.** | Produsele de pescuit proaspete, întregi şi eviscerate, sunt transportate şi depozitate în apă răcită la bordul vaselor şi sunt transportate de la unităţi de acvacultură, până la sosirea acestora la unitatea de procesare. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5,  pct.92, j |  |  | |
| **10.1. CERINŢE DPECIFICE PENTRU PRODUSE CONGELATE** | | | | | |
| **1.** | Unitatea are echipamente de congelare cu capacitate suficientă pentru scăderea rapidă a temperaturii, astfel încât să se realizeze o temperatură în mijloc nu mai mare de -180C; | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 2,  pct.81 a |  |  | |
| **2.** | Depozitele trebuie să fie echipate cu un dispozitiv de înregistrare a temperaturii, amplasat într-un loc de unde aceasta poate fi uşor citită. Senzorul de temperatură al aparatului de înregistrare trebuie să fie situat într-o zonă unde temperatura din depozit este cea mai ridicată; | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 2,  pct.81 b |  |  | |
| **10.2 CERINŢE SPECIFICE PENTRU PRODUSE DIN PESCUIT SEPARATE MECANIC** | | | | | |
| **1.** | Materiile prime utilizate pentru producerea cărnii de peşte separat mecanic trebuie să satisfacă următoarele cerinţe: | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5, pct.94 |  |  | |
| **2.** | Numai peşti întregi şi oase rezultate după filetare sunt utilizați pentru a produce produse de pescuit separate mecanic; | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5, pct.94-1a |  |  | |
| **3.** | Toate materiile prime sunt lipsite de intestine. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5, pct.94-1b |  |  | |
| **4.** | Procesul de fabricare satisface următoarele cerinţe: | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5, pct.94-2 |  |  | |
| **5.** | Separarea mecanică se face fără o întârziere nejustificată după filetare. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5, pct.94-2 a |  |  | |
| **6.** | Dacă sunt utilizaţi peşti întregi, aceştia sunt evisceraţi şi spălaţi în prealabil. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5, pct.94-2 b |  |  | |
| **7.** | După producere, produsele din pescuit separate mecanic sunt congelate cât mai repede posibil sau încorporate într-un produs destinat congelării sau unui tratament de stabilizare. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 5, pct.94-2 c |  |  | |
| **11. CERINŢE SPECIFICE PRODUSELOR DE PESCUIT PRELUCRATE** | | | | | |
| **1.** | Atunci cand crustaceele şi moluştele sunt supuse unui tratament termic, trebuie să se asigure conformitatea cu următoarele cerinţe: | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 6, pct.97 |  |  | |
| **2.** | Orice tratament termic este urmat de răcire rapidă. Apa utilizată în acest scop este apă potabilă. Dacă nu este utilizată nici o altă metodă de conservare, răcirea continuă până când este atinsă temperatura apropiată de cea de topire a gheţii. | HG. Nr. 43 5din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 6, pct.97 a |  |  | |
| **3.** | Decorticarea sau îndepărtarea cochiliei se efectueaza în condiţii igienice, evitînd contaminarea produsului. Atunci când asemenea operaţiuni sunt efectuate manual, muncitorii acordă o atenţie deosebită spălării mîinilor. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 6, pct.97 b |  |  | |
| **4.** | După decorticare sau îndepărtarea cochiliei, produsele tratate termic sunt imediat congelate sau răcite cît mai curând posibil la o temperatură corespunzatoare. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 6, pct.97 c |  |  | |
| **12. STANDARDE DE SĂNĂTATE PENTRU PRODUSELE DE PESCUIT** | | | | | |
| **12.1 Proprietăţi organoleptice ale produselor de pescuit** | | | | | |
| **1.** | Examinarea organoleptică a produselor de pescuit trebuie să asigure că produsele de pescuit corespund oricăror criterii de prospeţime | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 7, pct.102 b |  |  | |
| **Histamina** | | | | | |
| **1.** | Operatorii cu activitate în domeniul alimentartrebuie să se asigure că limitele cu privire la histamină, nu sunt depăşite. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 7, pct.102 c |  |  | |
|  | | | | | |
| **Azotul uşor hidrolizabil** | | | | | |
| **1.** | Produsele de pescuit neprelucrate nu sunt puse pe piaţă dacă unele teste chimice relevă că limitele referitoare la TVB- N (azot bazic uşor hidrolizabil) sau TMA-N (azot trimetilamină) au fost depăşite. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 7, pct.103 a |  |  | |
| **Paraziţi** | | | | | |
| **1.** | Produsele de pescuit sunt supuse unei examinări vizuale în scopul detectării paraziţilor vizibili, înainte de a fi puse pe piaţă.  Produsele de pescuit pentru consum uman ce sunt contaminate cu paraziţi vizibili cu ochiul liber nu sunt puse pe piaţă pentru consum uman. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 7, pct.102 d |  |  | |
| **Toxine dăunătoare pentru sănătatea umană** | | | | | |
| **1.** | Nu sunt puse pe piaţă produse de pescuit provenite de la peşti otrăvitori din următoarele familii: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae şi Canthigasteridae. | HG. Nr. 435din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 7, pct.103 c |  |  | |
| **2.** | Nu sunt puse pe piaţă produse de pescuit ce conţin biotoxine, precum ciguatoxina sau toxinele paralizante musculare. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 7, pct.103 e |  |  | |
| **13. AMBALAREA ŞI ÎMPACHETAREA PRODUSELOR DE PESCUIT** | | | | | |
| **1.** | Recipientele în care sunt păstrate sub gheaţă produse de pescuit proaspete, sunt rezistente la apă şi asigură ca apa rezultată din gheaţa topită nu vine în contact cu produsele. | HG. Nr. 435din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 8, pct.105 |  |  | |
| **2.** | Blocurile congelate de peşte şi produse din pescuit destinate procesarii în unităţile terestre sunt ambalate, etichetate si marcate corespunzător. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 8, pct.106 |  |  | |
| **3.** | Operatorii trebuie să se asigure că materialul folosit pentru ambalarea produselor finite nu prezintă o sursă de contaminare, este depozitat astfel încît acesta să nu fie expus unui risc de contaminare iar ambalajele reutilizabile să fie uşor de curăţat şi, atunci când este necesar, de dezinfectat. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 8, pct.107 a,b,c |  |  | |
| **14. DEPOZITAREA PRODUSELOR DE PESCUIT** | | | | | |
| **1.** | Produsele de pescuit proaspete, produsele de pescuit neprelucrate decongelate şi produsele tratate termic şi refrigerate provenite de le crustacee şi moluşte, sunt menţinute la o temperatură apropiată de cea a gheţii procesate. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 8, pct.108 a |  |  | |
| **2.** | Produsele de pescuit congelate sunt păstrate la o temperatură ce nu depăşeşte -180C în toate părţile produsului. Peştele întreg congelat în saramură şi destinat fabricării de conserve, poate să fie păstrat la o temperatură ce nu depăşeşte –90C; | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 8, pct.108 b |  |  | |
| **3.** | Produsele de pescuit păstrate vii trebuie sunt ţinute la o temperatură şi într-o manieră ce nu afectează nefavorabil siguranţa alimentară şi viabilitatea acestora. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 8, pct.108 c |  |  | |
| **15. TRANSPORTUL PRODUSELOR DE PESCUIT** | | | | | |
| **1.** | În timpul transportului, produsele de pescuit trebuie să fie menţinute la temperatura corespunzatoare | HG. Nr. 435din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 9, pct.109- 1 |  |  | |
| **2.** | Produsele de pescuit proaspete, produsele de pescuit decongelate neprelucrate şi produsele din crustacee şi moluşte gătite sau refrigerate, sunt menţinute la o temperatură apropiată de cea de topire a gheţii;. | HG. Nr. 435din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 9, pct.109- 1a |  |  | |
| **3.** | Produsele de pescuit congelate, cu excepţia peştelui congelat în saramură destinat fabricării de conserve, sunt menţinute în timpul transportului la o temperatură ce nu depăşeşte –180C în toate părţile produsului, permiţînd posibilitatea unor scurte fluctuaţii ascendente care sa nu depăşească 30C. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 9, pct.109- 1b |  |  | |
| **4.** | Dacă produsele de pescuit sunt ţinute sub gheaţă, apa rezultată din gheaţa topită nu trebuie să rămînă în contact cu produsele. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 9, pct.109- 3 |  |  | |
| **5.** | Produsele de pescuit ce urmează a fi puse pe piaţă vii, trebuie să fie transportate, astfel încît să nu fie afectată siguranţa alimentară şi viabilitatea acestora. | HG. Nr. 435 din 28.05.2010  Cap. 9, sect. 9, pct.109- 4 |  |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **16. IGIENA PERSONALULUI** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor are un grad ridicat de curăţenie personală şi poartă îmbrăcăminte adecvată, curată, iar atunci când este necesar, echipament de protecţie. | HG. Nr.412 din 25.05.2010, cap.5, sect. 8, pct.57 |  |  |
| 2. | Persoanele care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente sau, care suferă de o altă afecţiune, cum ar fi răni infectate, infecţii ale pielii, abcese sau diaree, nu i se permite să manipuleze alimente sau să intre în spaţiile de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă. Orice persoană astfel afectată şi angajată într-o activitate în domeniul alimentar şi care este posibil să intre în contact cu alimente, trebuie să raporteze imediat către operatorul cu activitate în domeniul alimentar, boala sau simptomele, iar dacă este posibil, cauzele acestora. | HG. Nr.412 din 25.05.2010, cap.5, sect. 8, pct.58,59 |  |  |
| **17. INSTRUIREA PERSONALULUI** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Persoanele care manipulează alimente sunt supervizate şi/sau instruite în probleme de igienă a alimentelor, referitor la activitatea desfasurată; | Hg. Nr.412din 25.05.2010, cap.5, sect. 12, pct.76 |  |  |
|  | Persoanele responsabile pentru elaborarea şi menţinerea procedurii privind aplicarea programelor de autocontrol in unitate, au primit instruirea relevantă în aplicarea principiilor HACCP; | Hg. Nr.412din 25.05.2010, cap.5, sect. 12, pct.77 |  |  |
|  | Programele de instruire pentru persoane care lucrează în diferite sectoare de producție sunt conforme cu toate cerinţele legislaţiei naţionale in vigoare. | Hg. Nr.412din 25.05.2010, cap.5, sect. 12, pct.78 |  |  |
| **18. CONTROLUL DĂUNĂTORILOR** | | | | |
| 1. | Aplicarea procedurilor adecvate pentru controlul dăunătorilor | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.9 Pct.63 |  |  |
| **2.** | Aplicarea bunelor practici de igienă pentru produsele alimentare, inclusiv protecţia împotriva contaminării şi, în special, controlul dăunătorilor | H.G 412 din 25.05.2010,  Cap. V, Secț.1 Pct.23, c) |  |  |
| **I** | **II** | | | **V** |
| 1. | Prezenţa dăunătorilor în unitate (insecte, rozătoare, etc.) | | |  |
| 2. | Existenţa, aprobarea și aplicarea programului DDD | | |  |
| 3. | Lista produselor utilizate în efectuarea măsurilor DDD (Deratizare, Dezinfecție, Dezinsecție). | | |  |
| 4. | Depozitarea şi evidenţa substanţelor utilizate în măsurile de (Deratizare, Dezinfecție, Dezinsecție). | | |  |
| 5. | Evidenţa acţiunilor şi rezultatelor DDD | | |  |
| **19. DOCUMENTE, EVIDENȚE ȘI SIGILII SANITAR-VETERINARE** | | | | |
|  | Existența dosarelor de legislație sanitar-veterinară | | |  |
|  | Programe de școlarizări pentru personalul sanitar-veterinar. | | |  |
|  | Gestiunea ștampilelor sanitar-veterinare. | | |  |
| **20. DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE ÎN ZIUA INSPECŢIEI** | | | | |
|  | Schema amplasării unității. | | |  |
|  | Schema aprovizionării cu apă potabilă a unității.. | | |  |
|  | Divizarea schematică în utilizarea apei potabile și a celei nepotabile | | |  |
|  | Identificarea schematică a gurilor de apă utilizate de către unitate. | | |  |
|  | Schema rețelei de canalizare/stații de epurare (dacă există). | | |  |
|  | Schema amplasării utilajului tehnologic, specific categoriilor de produse. | | |  |
|  | Diagrame ale fluxurilor tehnologice. | | |  |
|  | Carnete medicale pentru lucrători. | | |  |
|  | Sistem de evidenţă pentru ştampile si etichete | | |  |
|  | Planul si rezultatele atestate prin buletine de analiză la probele recoltate conform programului strategic. | | |  |
| 11. | Registrele de gestiune a materiilor prime/produse finite (intrări/ieşiri/flux) şi documentele care au însoţit produsele. | | |  |
| 12. | Listele complete si actualizate cu furnizorii de materii prime, incluzînd lista fermelor de acvacultură în cazul în care se procesează peşte de crescătorie. | | |  |
| 13. | Documentele prin care se realizează o verificare periodică a furnizorilor de materii prime, precum şi rezultatele controalelor si măsurile dispuse după caz | | |  |
| 14. | Documente şi evidenţe necesare transmise de ANSA care se vor ţine sau viza de medicii veterinari oficiali | | |  |
| 15. | Documente care sa evidenţieze trasabilitatea produselor | | |  |
| 16. | Registrele cu rezultatele examenelor înregistrate în laboratorul uzinal. | | |  |
| 17. | Controlul şi verificarea aparatelor de măsură şi control (AMC). | | |  |
| 18. | Dosare care cuprind toate prevederile legislaţiei naţionale şi comunitare referitorare la legislaţia din domeniul peştelui şi produselor din pescuit, precum şi dispoziţiile din partea ANSA specifice pentru acest sector. | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **APRECIEREA FINALĂ A UNITAȚII** | | |
| **BINE** | **ACCEPTABIL CU RECONTROL**  *(stabilirea datei de reinspectare)* | **NE ACCEPTABIL** |
| **Termenii limită de înlăturare neconformităților:** |  | |

**NOTĂ**: Prezenta fișă de evaluare/inspecție/(listă de verificare), va servi drept temei pentru înscrierea, neconformităților constatate și comentariile aferente controlului/inspecției realizate, în Actului de control iar după caz în: Prescripție, Procesului verbal, / (Procesul verbal de control).

În cazul Autorizației sanitar-veterinare de funcționare a unității, se va completa și Referatul tehnic pentru acordarea/neacordarea autorizației sanitar-veterinare de funcționare, conform Anexei Nr.3 a Legii nr. 221-XVI din 19.10.2007 „privind activitatea sanitar-veterinară”.

Întocmit la :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(data, luna, anul)*

***De către:***

**Medic Veterinar Oficial/Inspector din cadrul (STSA**) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(nume, prenume și semnătura)*

**Medic Veterinar Oficial/Inspector din cadrul (STSA)**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(nume, prenume și semnătura)*

**Alți membri ai echipei de control/evaluare:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*În prezența:*

**Reprezentantul legal al Agentului Economic**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(nume, prenume și semnătura)*

***Prezenta Fisa de Evaluare este întocmită in număr de 2 exemplare, iar un exemplar va fi înmînat agentului economic****.*