**Anexa Nr. 5 la PG 13/02**

**AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGUARNŢA ALIMENTELOR**

**SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

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

**FIȘA DE EVALUARE**

**A DEPOZITELOR, CENTRELOR DE AMBALARE ȘI CENTRELOR DE REAMBALARE**

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)* |  | | | | | | | |
| **Tipul întreprinderii:** | **Depozit frigorific** | | **Centru de ambalare** | | | **Centru de reambalare** | | |
| **Anul construcției:** | | | | | | | | |
| **Anul și perioada ultimelor modernizări / reparații:** | | | | | | | | |
| Unitatea este operațională: | | Pe toată perioada anului | | | Activitate sezonieră | | | |
| Unitatea este activă: | | Într-un singur schimb | | Schimb prelungit | | | | 2 schimburi. |
| Numărul personalului muncitor: | | În total muncitori | | | Per schimb de lucru | | | |

**1.1 CAPACITAŢI DE PRODUCŢIE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Capacitatea totală anuală de producție (tone) \_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | Producția totală anuală (tone)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | **Destinată produselor:**  -Consum intern(tone)\_\_\_\_\_\_\_\_  - export(tone)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
| **1.2 CAPACITĂȚI DE RĂCIRE ȘI DEPOZITARE** | | | | | | | | | | | |
| **Capacitatea totală de răcire:**  -refrigerare (tone) \_\_\_\_\_\_\_\_\_  -congelare (tone) \_\_\_\_\_\_\_\_ | | **Nr. spațiilor de răcire:**  -refrigerare (tone) \_\_\_\_\_\_\_\_  -congelare (tone) \_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | **Capacitatea totală de depozitare:**  -refrigerare (tone)\_\_\_\_\_\_\_\_  - congelare (tone)\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | **Nr. spațiilor de depozitare:**  -refrigerare \_\_\_\_\_\_\_\_  -congelare \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |
| **1.2 PROIECTAREA CONSTRUCȚIA ȘI DOTAREA UNITĂȚII** | | | | | | | | | | | |
| Proiectul de construcție avizat/ aprobat sanitar-veterinar: | | | | | Proiectul de restructurare/modernizare avizat/aprobat sanitar-veterinar: | | | | | | |
| **(Da)** | **(Nu)** | | | | **(Da)** | | | | **(Nu)** | | |
| **Aprovizionarea cu apă potabilă:**  -rețea publică \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  -sursă proprie(debit) \_\_\_\_\_\_\_\_m3/h  -rezervoare(capacitate)\_\_\_\_\_\_m3 | | | **Canalizarea:**  -racordarea la canalizare publică\_\_\_\_\_\_\_  -sistem propriu de evacuare\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  -stație de epurare\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | **Sursa de agent termic:**  publică\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    proprie\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | **Tipul de agent frigorific:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Calificative aplicate:**

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

**CERINȚE PENTU EVALUAREA / INSPECTAREA DE DEPOZITE, CENTRE DE AMBALARE şi CENTRE DE REAMBALARE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. Ord.** | **Descrierea cerințelor aplicabile in domeniu** | **Referință la legislația națională** | | **Calificative** | **Comentarii** | |
| **I** | **II** | **III** | | **IV** | **V** | |
| **1. CERINȚE GENERALE** | | | | | | |
| **1.2 SUPRAVEGHEREA SANITARĂ VETERINARĂ A UNITĂȚII** | | | | | | |
| 1. | Autorizarea sanitară veterinară a unității | **L. Nr.221  din 19.10.2007,** Cap. II, Art.18, Pct.1 | |  |  | |
| 2. | Efectuarea expertizei sanitar-veterinare a produselor și a materiei prime de origine animală. | **L. Nr.221  din 19.10.2007,** Cap. III, Art.14, Pct.6. | |  |  | |
| 3. | Contractarea medicilor veterinari de liberă practică împuterniciți. | **L. Nr.221  din  19.10.2007,** Cap. II, Art.18, Pct.3. | |  |  | |
| **1.3 CERINȚE GENERALE FAȚĂ DE INCINTE** | | | | | | |
| 4. | Pavimente impermeabile, ușor de igienizat și dezinfectat | **H.G 412 din 25.05.2010,** Cap. V, Secț. 2,  Pct.32, 1), a). | |  |  | |
| 5. | Existența în cadrul unității a instalațiilor adecvate pentru drenaj, concepute și construite astfel, încît să se evite pericolul de contaminare. | **H.G 412 din 25.05.2010,**  Cap. V, Secț. 1,  Pct.29. | |  |  | |
| 7. | Pereţi întreţinuţi în stare bună de întreţinere, construiţi din materiale uşor de igienizat, impermeabili, lavabili şi netoxice | **H.G 412 din 25.05.2010,**  Cap. V, Secț. 2,  Pct.32 1), b). | |  |  | |
| 8. | Plafoane sau suprafața interioară a acoperişului şi accesoriile suspendate construite astfel încât să se evite acumularea de murdărie şi să reducă condensul, creşterea de mucegaiuri şi împrăştierea de particule. Acesta trebuie să fie uşor de întreţinut şi igienizat. | **H.G 412 din 25.05.2010,**  Cap. V, Secț. 2  Pct.32, 1), c). | |  |  | |
| 9. | Ferestre construite astfel încât să se evite acumularea de murdărie. Cele care se pot deschide spre exterior trebuie să fie dotate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi uşor demontate pentru a fi igienizate. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 2,  Pct.32, 1). d). | |  |  | |
| 10. | Uşile trebuie să fie uşor de curăţat şi de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și non-absorbante. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 2,  Pct.32, 1). e). | |  |  | |
| 11. | Suprafeţele, incluzând suprafeţele echipamentelor din spaţiile în care se manipulează carnea proaspătă şi în special cele care intră în contact cu carnea proaspătă trebuie să fie în stare bună de întreţinere, uşor de curăţat şi dezinfectat. Acestea trebuie să fie fabricate din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune şi netoxice. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 2,  Pct.32, 1). f). | |  |  | |
| 12 | Mijloace adecvate pentru asigurarea ventilaţiei naturale sau artificiale. Fluxul mecanic de aer dintr-o zonă murdară catre o zonă curata trebuie evitat.  Construcția sistemului de ventilație trebuie efectuată astfel încît să faciliteze accesul la filtre sau alte echipamente pentru a fi igienizate sau schimbate după caz. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.26. | |  |  | |
| 13. | Mijloace adecvate pentru iluminare naturală sau artificială. Proiectarea adecvată a iluminării, astfel încît să asigure o iluminare naturală sau artificială în limitele parametrilor admisibili. Utilizarea corpurilor de iluminat cu sistem acoperit de protecție. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.28. | |  |  | |
| **2. CERINȚE SPECICE FAȚĂ DE SPAȚII ȘI FACILITĂȚI** | | | | | | |
| **I** | **II** | **III** | | **IV** | **V** | |
| 1. | Existența unui număr suficient de vestiare, amenajate, dotate astfel incît să se asigure prevenirea contaminării. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.30 | |  |  | |
| 2. | Număr adecvat de toalete conectate la un sistem eficient de canalizare. Acestea nu trebuie să se deschidă direct în spaţiile de producţie. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.24. | |  |  | |
| 3. | Număr corespunzător de spălătoare, amplasate şi concepute în mod adecvat pentru curăţarea mâinilor. Acestea trebuie să fie prevăzute cu apă curentă caldă şi rece, cu materiale pentru spălarea şi uscarea igienică a mâinilor | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.25. | |  |  | |
| 4. | Spatii separate securizate, pentru depozitarea agenților de curățare și substanțe de dezinfectare. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.31. | |  |  | |
| 5. | Spaţii pentru depozitarea materialelor de ambalare sau preambalare | **H.G** **412, din 25.05.2010,** Cap V, Sec 2 | |  |  | |
| 6. | Facilităţi adecvate pentru curăţarea, dezinfecţia şi depozitarea ustensilelor şi echipamentelor de lucru. Aceste facilități trebuie să fie constituite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate în mod adecvat cu apă caldă, și rece. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 2,  Pct.33 | |  |  | |
| 7. | Existența și utilizarea unei surse adecvate de apă potabilă, utilizată oricînd este necesar, să asigure condiții pentru evitarea contaminării produselor alimentare. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 7, Pct. 50 | |  |  | |
| 8. | Condiţii adecvate de manipulare şi depozitare a alimentelor la o temperatură controlată, de o mărime suficientă pentru menţinerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare, proiectate de o manieră care să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate şi înregistrate | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1, Pct. 23, d) | |  |  | |
| 1. **CONTROLUL TEMPERATURII** | | | | | | |
| **I** | **II** | **III** | | **IV** | **V** | |
| 1. | Proiectarea, designul, construcţia, localizarea şi mărimea obiectivelor din domeniul alimentar trebuie să fie astfel pentru ca să se asigure depozitarea produselor alimentare 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 şi, după caz, să fie înregistrate. | **H.G 412**, **din 25.05.2010** Cap. V p 23, d) | |  |  | |
| 2. | În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie răcite cît mai repede posibil după faza de procesare la cald sau faza de preparare finală, dacă nu este aplicat nici un proces de tratare termică, la o temperatură ce nu trebuie să aibă ca rezultat un pericol pentru sănătate. | **H.G 412**, **din 25.05.2010** Cap. V Secț.9, p 65. | |  |  | |
| 3. | Orice proces de tratare termică utilizat pentru procesarea unui produs neprocesat sau pentru procesarea în continuare a unui produs procesat trebuie:  a) să asigure o temperatură respectivă pentru toate părţile produsului tratat, pentru o perioadă de timp dată;  b) să prevină contaminarea produsului în timpul procesului. | **H.G 412**, **din 25.05.2010** Cap. V Secț.11, p 73 a), b). | |  |  | |
| 1. **CONTROLUL POTABILITĂȚII/CALITĂȚII APEI** | | | | | | |
| **I** | **II** | **III** | | **IV** | **V** | |
| 1. | Existența și utilizarea unei surse adecvate de apă potabilă, utilizată oricînd este necesar, să asigure condiții pentru evitarea contaminării produselor alimentare. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 7, Pct. 50 | |  |  | |
| 2. | Apa potabilă trebuie să fie sanogenă şi curată, îndeplinind următoarele condiţii:  a)Să fie lipsită de microorganisme, paraziţi sau substanţe care, prin număr sau concentraţie, pot constitui un pericol potenţial pentru sănătatea umană;  b) Să corespundă parametrilor minimi chimici și microbiologici reglementați. | **H.G 934 din 15.08.2007,** Anexa II, Pct.4 a), b). | |  |  | |
| 3. | Asigurarea de către unitate a monitorizării curente și control al apei potabile, conform unui **program** care trebuie să cuprindă în mod obligatoriu: **controlul eficienței tehnologiei de tratare**, **îndeosebi al dezinfecției, şi al calității apei potabile produse, distribuite şi utilizate**. | **H.G 934 din 15.08.2007,** Anexa II, Pct.15. | |  |  | |
| 4. | Procedurile de monitorizare, se stabilesc în conformitate cu Regulile şi normativele sanitaro-epidemiologice privind supravegherea şi monitorizarea calităţii apei potabile. | **H.G 934 din 15.08.2007,** Anexa II, Pct.16. | |  |  | |
| 5. | Apa reciclată, utilizată pentru prelucrare sau ca ingredient, nu trebuie sa prezinte nici un pericol de contaminare. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 7, Pct. 53 | |  |  | |
| 1. **TRANSPORTUL ȘI EXPEDIŢIA** | | | | | | |
| **I** | **II** | **III** | | **IV** | **V** | |  | **VII** |
| 1. | Autorizarea sanitar-veterinară a mijloacelor de transport. | **Legea Nr. 221**  din 19.10.2007, Cap.IV, Art.18, Alin.1. | |  |  | |
| 2. | Utilizarea mijloacelor de transport și/sau a containerelor în alte scopuri decît cel autorizat. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap.V, Secț. 4, Pct. 40. | |  |  | |
| 3. | Starea de întreținere a mijloacelor de transport și/sau containerele utilizate aditional în transportul produselor alimentare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap.V, Secț. 4, Pct. 37 | |  |  | |
| 4. | Amplasarea și protejarea produselor alimentare în mijloacelor de transport și/ sau a utilaje, încît să se evite contaminarea. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap.V, Secț. 4, Pct. 41. | |  |  | |
| 5. | Utilarea și echiparea mijloacelor de transport în mod corespunzător pentru a asigura, monitoriza și după caz înregistra, continuitatea lanțului criogenic al produselor. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap.V, Secț. 4, Pct. 42. | |  |  | |
| 1. **IMPLIMENTAREA ȘI RESPECTAREA PRINCIPIILOR HACCP, GHP, GMP** | | | | | | |
| **I** | **II** | **III** | | **IV** | **V** | |
|  | Agenții economici cu activitate în domeniu alimentar, trebuie să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. II., Pct. 8, Alin.1), lit: a), b), c), d), e), f), g). | |  |  | |
|  | Responsabilii pentru elaborare și menținerea procedurii trebuie să posede de o instruire corespunzătoare în aplicarea principiilor HACCP. | **H.G 412 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.12 Pct.77 | |  |  | |
|  | Implementarea procedurilor cu privire la regulile de bună practică de fabricație (GMP), bunele practici de igienă (GHP), și principiile HACCP, luînd în considerare utilizarea ghidurilor aplicabile în domeniu. | **Lege Nr. 50  din  28.03.2013**  Cap .II, Art.9.,Pct 2.d) | |  |  | |
| **9. IGIENA PERSONALULUI** | | | | | | |
| **I** | **II** | **III** | | **IV** | **V** | |
| 1. | Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să dețină permis medical, să fie supusă controlului medical la angajarea în cîmpul muncii şi, periodic, să mențină un grad ridicat de curățenie personală şi să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată şi, după caz, echipament de protecţie. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.8, Pct: 57., 58., 59. | |  |  | |
| 2. | Nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin produse alimentare ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abscese sau diaree, nu trebuie să i se permită să manipuleze produse alimentare ori să intre în vreo zonă de manipulare a produselor alimentare, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.8, Pct: 57., 58., 59. | |  |  | |
| 3. | Orice persoană astfel afectată și angajată într-o unitate din domeniul alimentar și care este posibil să intre în contact cu produsele alimentare trebuie să raporteze imediat agentului economic cu activitate în domeniul alimentar boala sau simptomele, iar dacă este posibil, cauzele acestora. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.8, Pct: 57., 58., 59 | |  |  | |
| 1. **INSTRUIREA PERSONALULUI** | | | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | | **V** | |
|  | Agenții economici care desfășoară activitate în domeniu alimentar trebuie să se asigure că personalul angajat care manipulează cu produse alimentare este instruit în probleme de igienă. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.12, Pct.76 |  | |  | |
|  | Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau pentru punerea în aplicare a ghidurilor aferente, trebuie să posede de o instruire corespunzătoare în aplicarea principiilor HACCP. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.12, Pct.77 |  | |  | |
|  | Agenții economici din domeniu trebuie să se asigure de conformitatea la toate cerințele referitoare la programele de instruire. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.12, Pct.78 |  | |  | |
| 1. **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 protecția împotriva contaminării și, în special, controlul dăunătorilor | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.1 Pct.23, c) |  | |  | |
| 1. **DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE PENTRU COMBATEREA DĂUNĂTORILOR** | | | | | | |
| 1. | Prezenţa dăunătorilor în unitate (insecte, rozătoare, etc.) | |  | | | |
| 2. | Existenţa şi aprobarea și aplicarea programului DDD. | |  | | | |
| 3. | Lista produselor utilizate în efectuarea măsurilor DDD (Deratizare Dezinfecție, Dezinsecție). | |  | | | |
| 4. | Depozitarea și evidența substanțelor utilizate în măsurile de (Deratizare Dezinfecție, Dezinsecție). | |  | | | |
| 5. | Evidența acțiunilor și rezultatelor DDD. | |  | | | |
| 1. **DOCUMENTE ȘI EVIDENŢE SANITAR- VETERINARE** | | | | | | |
| 1. | Dosar legislaţie veterinară | |  | | | |
| 2. | Evidenţe conform legislaţiei | |  | | | |
| 3. | Întocmire lizibilă şi corectă | |  | | | |
| 4. | Certificate sanitar-veterinare | |  | | | |
| 5. | Mod de păstrare documente, sigilii | |  | | | |
| **I** | **II** | | **V** | | | |
| 1. **EVIDENȚA REGISTRELOR DEȚINUTE ÎN UNITATE**   **DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE ÎN ZIUA INSPECŢIEI** | | | | | | |
| 1. | Schema amplasării unității. | | **Da)** | | | **(Nu)** |
| 2. | Sistem de evidență pentru ștampile și etichete | | **Da)** | | | **(Nu)** |
| 3. | Plan si rezultatele atestate prin buletine de analiză la probele recoltate conform programului strategic. | | **Da)** | | | **(Nu)** |
| 4. | Registrele de gestiune a materiilor prime/produse finite (intrări/ieşiri/flux) şi documentele care au însoţit produsele. | | **Da)** | | | **(Nu)** |
| 5. | Registru de documente care să ateste trasabilitatea produselor | | **Da)** | | | **(Nu)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **I** | **V** |
| 1. **OBSERVAȚIILE ȘI COMENTARIILE INSPECTORULUI/INSPECTORILOR** | |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **APRECIEREA FINALĂ A INSPECȚIEI/EVALUĂRII** | | |
| **BINE** | **ACCEPTABIL CU RE-CONTROL** *(stabilirea datei de reinspectare)* | **NE-ACCEPTABIL** |
| **Termenii limită de înlăturare a neconformităților** |  | |

**NOTĂ**: Prezenta fișă de evaluare (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, Procesul verbal cu privire la contravenția administrativă.

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)*

**Întocmit de către:**

**Medic Veterinar Oficial (Inspector) STSA**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(nume, prenume, semnătura, ștampilă)*

**Medic Veterinar Oficial (Inspector) STSA**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(nume, prenume, semnătura, ștampilă)*

**Alți membri ai echipei de control:**

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

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

**Reprezentantul legal al Operatorului Economic**, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(nume, prenume, semnătura, stampila)*

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