

REFERAT EVALUARE ÎN VEDEREA ÎNREGISTRĂRII
a unităților de producție primară a produselor alimentare de origine nonanimală

Subsemnatul/Subsemnații, în calitate de, în urma cererii nr. din, depusă de operatorul economic, cu sediul social în localitatea, strada, nr., bl., sc., apartament, județul, telefon, în vederea înregistrării, conform prevederilor Ordinului 111 din 2008, a punctului de lucru din localitatea, strada, nr., bl., sc., apartament, pentru activitatea de, am efectuat evaluarea în vederea înregistrării a obiectivului și am constatat următoarele:

A. CARACTERISTICI TEHNICE ALE UNITĂȚII

A.1. Unitatea este operațională: Pe toată perioada anului: (da) (nu)
 Producție sezonieră: (da) (nu)

A.2. Capacități de producție și depozitare:

1.	Capacitatea de producție proiectată :
2.	Capacitatea totală depozite materii prime	
	a) la temperatură ambientală
	b) refrigerare
	c) congelare
3.	Capacități depozitare produs finit	
	a) la temperatură ambientală
	b) refrigerare
	c) congelare
4.	Capacități depozit ambalaje

A.3. Proiectarea, construirea și dotarea unității

1. Aprovizionarea cu apă potabilă		
➤ rețeaua publică	<input type="checkbox"/> (da)	<input type="checkbox"/> (nu)
➤ sursă proprie (debit) m ³ /h	
➤ rezervoare (capacitate) m ³	
2. Canalizarea :		
➤ racord canalizare publică	<input type="checkbox"/> (da)	<input type="checkbox"/> (nu)
➤ sistem propriu de evacuare	<input type="checkbox"/> (da)	<input type="checkbox"/> (nu)

B. DISPOZIȚII GENERALE PRIVIND PRODUCȚIA PRIMARĂ ȘI ACTIVITĂȚILE CONEXE

Paragraf	ANEXA 1 din RCE 852 / 2004: PRODUCȚIA PRIMARĂ PARTEA A: Dispoziții generale privind producția primară și activitățile conexe	C	NC	NA
II.	Dispoziții privind igiena			
2.	Operatorul din sectorul alimentar se asigură, în măsura în care este posibil, că produsele sunt protejate împotriva oricărei contaminări, având în vedere toate prelucrările pe care respectivele produse primare le pot suferi ulterior.			
3.	Operatorul din sectorul alimentar respectă dispozițiile aplicabile ale legislației comunitare și interne privind combaterea riscurilor în producția primară și activitățile conexe, inclusiv:			
3.a.	Măsurile privind controlul contaminării din aer, sol, apă, îngrășăminte, produse fitosanitare și biocide, precum și din depozitarea, manipularea și eliminarea deșeurilor			
5.	Operatorul din sectorul alimentar ia măsuri adecvate pentru ca, după caz:			
5.a.	Să curețe instalațiile, echipamentele, recipientele, lăzile, vehiculele și navele, și, după caz, să le dezinfecteze după curățare folosind metoda adecvată;			
5.b.	Să asigure, după caz, condiții igienice de producție, transport și depozitare, cât și curățenia produselor vegetale;			
5.c.	Să folosească apă potabilă sau apă curată ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;			
5.e.	Să împiedice, pe cât posibil, contaminarea produsă de animale și dăunători;			
5.f.	Să depoziteze și să manipuleze deșeurile și substanțele periculoase în așa fel încât să prevină contaminarea;			
5.g.	Să țină seama de rezultatele tuturor analizelor aplicabile efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe care sunt importante pentru sănătatea umană și			
5.h.	Să utilizeze corect produsele fitofarmaceutice și biocidele, în conformitate cu legislația aplicabilă.			
6.	Operatorul din sectorul alimentar ia măsuri adecvate de remediere a situației atunci când sunt informați că au fost identificate probleme în timpul controalelor oficiale.			
III.	Evidențe			
7.	Operatorul din sectorul alimentar a întocmit și ține evidența măsurilor luate pentru a controla pericolele, în mod corespunzător și pe o perioadă de timp adecvată, proporțional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din sectorul alimentar. Operatorul din sectorul alimentar a pus informațiile pertinente din aceste registre la dispoziția controlului.			
9.	Operatorul din sectorul alimentar ține, în special, evidențe cu privire la:			
9.a.	Orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor;			
9.b.	Orice apariție a dăunătorilor sau bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală și			
9.c.	Rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe, care sunt importante pentru sănătatea umană.			

C. CERINȚE SANITARE GENERALE ȘI SPECIALE CONFORM RCE 852 / 2004

Paragraf	ARTICOLUL 4, ALINEATUL 3: Cerințe sanitare generale și speciale	C	NC	NA
3.	Operatorul din sectorul alimentar a adoptat, după caz, următoarele măsuri sanitare speciale			
3.a.	Respectarea criteriilor microbiologice aplicabile produselor alimentare.			
3.b.	Procedurile necesare pentru atingerea obiectivelor stabilite de RCE 852/2004.			

H. CONCLUZII

Unitatea îndeplinește condițiile în vederea înregistrării pentru activitatea solicitată.	
Unitatea nu îndeplinește condițiile în vederea înregistrării pentru activitatea solicitată.	Termen remediere

**Inspector(i) ai autorității sanitare
veterinare și pentru siguranța
alimentelor,**

(nume, prenume, semnătură)

Reprezentant unitate,

NUME

PRENUME

FUNCȚIE

SEMNĂTURA

L.S.

Prezentul document s-a întocmit în exemplare din care rămân(e) la operatorul economic