

Nr. din data

FIȘĂ DE EVALUARE
a unităților producătoare de semințe germinate

Subsemnatul/Subsemnata, în calitate de, în urma evaluării efectuate la unitatea, situată în, str., nr., județul, cod unic de înregistrare (CUI), aparținând de S.C., cu sediul social în, str., nr., bl., sc., ap., sectorul (județul), în prezența domnului/doamnei, în calitate de, am constatat următoarele:

Rezultat evaluare anterioară _____ conform document numărul /data _____;

A. INFORMAȚII GENERALE

1. **Activitatea desfășurată:** producția de semințe germinate

Tipuri de semințe:

grâu lucernă brocoli schinduf ridichi
ceapă mazăre fasole Mung altele

2. **Anul construcției** (dacă este cazul):

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

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

Producție sezonieră: (da) (nu)

5. **Nr personal total:**
din care:

a) cu studii superioare, total

b) personal muncitor, total

➤ calificați

➤ necalificați:

6. Capacitate și destinația germenilor

Capacitate de producție anuală - tone

Destinația producției: - piața internă - către unități de comercializare
- către unități procesatoare
- comerț intracomunitar
- export

Comercializarea germenilor - prin mijloace convenționale
- on - line / la comandă

7. **Număr de mijloace de transport**

8. Semințele destinate producției de germeni:

Originea: a. piața internă

b. piața Uniunii Europene

c. import

9. Metoda obținere produse agricole:

- agricultură convențională
- agricultură ecologică

10. Sursa de apă:

- rețeaua publică
- sursa proprie (debit) m³/h
- rezervoare (capacitate) m³
- alte surse

11. Sisteme private de asigurare a calității

- certificate din anul
- nu

B. DISPOZIȚII PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTELOR APLICABILE UNITĂȚILOR PRODUCĂTOARE DE GERMEI *

1. Amplasarea unității/proiectarea spațiilor	<i>Referințe</i>	A	AR	N	NA
1.1. Amplasarea și proiectarea unității Operatorul care produce germeni se asigură, în măsura în care este posibil, că produsele aflate sub controlul său sunt protejate împotriva oricărei contaminări, având în vedere toate prelucrările pe care respectivele produse le suferă; Operatorul care produce germeni se asigură că posibilitatea contaminării în cadrul unității, atunci când sunt produși germenii, este redusă; Proiectarea și amenajarea unității permite bunele practici în materie de igienă alimentară, inclusiv protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor.	Anexa R CE 210/2013 Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004				
1.2. Proiectarea spațiilor Producția de germeni trebuie să aibă loc în spații complet închise. În mod normal o unitate de germeni are 6 zone/camere separate pentru a preveni contaminarea încrucișată și a asigura producția igienică de germeni: - vestiare/toalete - depozitare semințe - spațiu pentru germinare - spațiu pentru recoltare și clătire finală - ambalare - depozitarea produsului finit.	Anexa R CE 210/2013 Anexa II a Codex CAC/RCP 53-2003				
1.3. Condiții sanitare Unitatea deține facilități igienice și sanitare accesibile personalului (vestiare/toalete) - apă curată caldă și rece, săpun și mijloace de uscare a mâinilor - geluri igienizante - întreținute în condiții sanitare și în stare bună (reparate)	Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.2)				
1.4. Suprafețe Suprafețele din zonele în care există alimente se află în bune condiții și sunt ușor de curățat și dezinfectat	Anexa R CE 210/2013 (pct.1 și 2)				

1. Amplasarea unității/proiectarea spațiilor	<i>Referințe</i>	<i>A</i>	<i>AR</i>	<i>N</i>	<i>NA</i>
1.5. Ustensile de lucru și echipamente - facilități adecvate pentru spălarea, dezinfectia și depozitarea ustensilelor de lucru și echipamentelor (ușor de spălat, iar apa caldă și rece sunt furnizate în mod adecvat) - ustensilele de lucru și echipamentele sunt adecvate pentru a veni în contact cu alimentele - ustensilele de lucru și echipamentele se află în bune condiții și sunt ușor de curățat și dezinfectat	Anexa R CE 210/2013 (pct.1 și 2)				
1.6. Curățarea și dezinfectia - proceduri adecvate pentru curățarea și dezinfectia containerelor, echipamentelor și suprafețelor sunt disponibile și implementate - detergenți pentru curățare și dezinfectie sunt utilizați în unitate	Anexa R CE 210/2013 (pct.5)				
1.7. Controlul dăunătorilor - măsuri preventive și corective se aplică pentru a preveni accesul dăunătorilor și animalelor domestice / sălbatice în unitate; - riscul contaminării de la fecalele și patogenii animalelor este minimizat - unitatea are implementate măsuri fizice pentru a proteja întreaga clădire de animale domestice/sălbatice și dăunători (ex. muște, soareci) - unitatea deține un plan de control al dăunătorilor și are capcane pentru dăunători	Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.5)				
1.8. Facilități de depozitare special construite pentru a preveni răspândirea și evitarea contaminării - compostarea, realizată și ținută într-o zonă izolată - produse de curățare și dezinfectie - deșeuri solide și lichide Acestea sunt eliminate din spațiul de producție în condiții de siguranță	Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.2)				

2. Etape specifice ale procesului în producția de germeni	<i>Referințe</i>	<i>A</i>	<i>AR</i>	<i>N</i>	<i>NA</i>
2.1. Utilizarea apei / gestionarea pe durata producției de germeni - utilizarea apei potabile / apei curate pentru etapele inițiale (clătirea inițială / etapele de spălare) - utilizarea apei potabile pentru germinare - utilizarea apei potabile pentru clătirea finală - analize privind calitatea apei (microbiologice/ chimice)	Anexa R CE 210/2013 (pct.3) Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.5)				
2.2. Depozitarea semințelor destinate germinării - depozitare în condiții adecvate pentru a preveni dezvoltarea mucegaiurilor și a bacteriilor și a proteja de dăunători și alte surse de contaminare	Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.5)				
2.3. Clătirea inițială - semințele trebuie clătite pe întreaga suprafață pentru a îndepărta mizeria	Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.5)				

<p>2.4. Pre-germinarea (înmuierea) și germinarea</p> <ul style="list-style-type: none"> - containerele folosite pentru înmuiere să fie curățate și dezinfectate înainte de utilizare - condițiile de înmuiere adecvate pentru minimizarea creșterii microbiene (temperatură/timp/apa utilizată) - etapa de clătire după înmuiere (apă potabilă/apă curată) - echipamentele utilizate pentru germinare curățate și dezinfectate înainte de fiecare nou lot - camera pentru germinare să fie curată - condițiile pentru germinare să fie controlate (temperatură/timp/lumină/umiditate) 	<p>Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.5) Anexa II a Codex CAC/RCP 53 - 2003</p>				
<p>2.5. Recoltarea, clătirea finală și răcirea</p> <ul style="list-style-type: none"> - echipamente curățate și dezinfectate înainte de fiecare lot nou - recoltarea se face cu instrumente speciale pentru această utilizare, care sunt curățate și dezinfectate, - germeii clătiți în apă potabilă rece (schimbată după fiecare lot) - germeii drenați folosind echipamente adecvate, spălate și dezinfectate înainte de utilizare - asigurarea răcirii rapide 	<p>Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.5) Anexa II a Codex CAC/RCP 53 - 2003</p>				
<p>2.6. Depozitarea produsului finit</p> <ul style="list-style-type: none"> - germeii ținuti la temperatură scăzută (ex. +5° C) pentru a minimiza creșterea microbiană - monitorizarea periodică și eficace a temperaturii în zonele de depozitare - sistemele de răcire menținute în stare curată și condiții igienice 	<p>Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.5) Anexa II a Codex CAC/RCP 53 - 2003</p>				

3. Ambalare, etichetare, încărcare și transport	<i>Referinte</i>	A	AR	N	NA
<p>3.1. Ambalare și etichetare</p> <p>Ambalarea și materialele pentru ambalare trebuie să furnizeze o protecție adecvată pentru produse, astfel încât să minimizeze contaminarea, să prevină deteriorarea și să permită etichetarea corespunzătoare</p> <ul style="list-style-type: none"> - materialul de ambalare este depozitat în condiții adecvate - materialul de ambalare este adecvat pentru a veni în contact cu alimentul - există programe de spălare și dezinfecție a spațiilor de ambalare și a echipamentelor - sunt realizate verificări care să demonstreze eficacitatea planurilor de spălare și dezinfecție (ex. vizuale, analize de laborator) <p>Produsele sunt etichetate corespunzător, cu respectarea cerințelor stabilite în Reg. CE 1169/2011.</p> <p>Etichetarea, materialele destinate informării și ambalajul nu trebuie să inducă consumatorul în eroare.</p> <p><i>Producătorul de germeni care comercializează online semințe germinate asigură aceleași cerințe referitoare la siguranța alimentelor ca și în cazul vânzării produselor în magazinele fizice.</i></p>	<p>Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.5) Anexa II a Codex CAC/RCP 53 - 2003 Reg.CE 1169/2011</p>				
<p>3.2. Încărcare și transport</p> <p>Produsele nu sunt transportate împreună cu produse care pot cauza contaminarea.</p> <p>Încărcarea și transportul sunt realizate astfel încât să nu producă pagube produselor.</p> <p>Transportul este realizat folosind sisteme de răcire.</p>	<p>Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 (pct.5) Anexa II a Codex CAC/RCP 53 - 2003</p>				

4. Specificații / trasabilitate / testarea semințelor și a germenilor	Referințe	A	AR	N	NA
<p>4.1. Specificații / asigurarea trasabilității</p> <p>Producătorul de germeni deține documentele necesare cu privire la semințele care i-au fost furnizate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - certificare a faptului că semințele destinate germinării sunt cultivate în conformitate cu Anexa I a Reg. CE 852/2004 (semințele sunt destinate producției de germeni); - documente care să ateste respectarea cerințelor de trasabilitate prevăzute la art 3 al Reg. CE 208/2013; - certificat de import (conform cu modelul prevăzut în Anexa III, Partea XV a Reg. CE 628/2019), în cazul în care loturile achiziționate de semințe destinate producției de semințe germinate sunt originare din țări terțe sau expediate din astfel de țări; o copie a certificatului de import trebuie să fie disponibilă la producătorul de germeni și în cazul în care semințele destinate germinării provin de la un furnizor din România sau alt stat membru al Uniunii Europene, care au achiziționat semințe originare din țări terțe sau expediate din astfel de țări; - analize privind reziduurile de pesticide; - alte analize privind calitatea microbiologică (ex. analize realizate de producătorul de semințe destinate germinării); <p>Producătorul de germeni furnizează beneficiarilor săi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - documente care să ateste respectarea cerințelor de trasabilitate, prevăzute la art 3 al Reg. CE 208/2013; <p><i>Producătorul de germeni care comercializează online semințe germinate asigură aceleași cerințe referitoare la siguranța alimentelor ca și în cazul vânzării produselor în magazinele fizice.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - o copie a certificatului de import pentru semințele originare din țări terțe sau expediate din astfel de țări, așa cum este prevăzut în Reg. CE 628/2019, dacă este cazul. 	<p>Anexa I, Partea A, cap.II a R CE 852/2004 Reg. CE 208/2013 Reg. CE 628/2019 Anexa II a Codex CAC/RCP 53 - 2003</p>				
<p>4.2. Testarea loturilor de semințe înainte de intrarea în producție</p> <p>Determinări microbiologice pentru semințele destinate germinării (<i>Salmonella</i>, STEC/VTEC) înainte de utilizare; cel puțin 0,5% din greutatea lotului de semințe în subprobe de 50 g;</p> <ul style="list-style-type: none"> - semințele trebuie să fie germinate în aceleași condiții în care restul lotului de semințe va fi germinat și analizat după germinare; se prelevează probe pentru o analiză microbiologică cel puțin o dată pe lună, la stadiul la care probabilitatea de a găsi <i>E. coli</i> producătoare de toxină Shiga (STEC) și <i>Salmonella</i> spp. este cea mai mare, în orice caz nu înainte de 48 de ore după începutul procesului de germinare sau <p><u><i>Derogare de la testarea preliminară a loturilor de semințe, autorizată de DSVSA județeană/ a municipiului București, în situațiile în care:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>producătorul de germeni pune în aplicare un sistem de gestionare a siguranței alimentelor în respectiva unitate, incluzând măsuri în cadrul procesului de producție, care reduc riscul microbiologic;</i> <p>și</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>datele istorice confirmă faptul că, timp de cel puțin șase luni consecutive înainte de acordarea autorizației, toate loturile de diferite tipuri de germeni produse în unitate sunt conforme cu criteriile de siguranță a produselor alimentare definite în rândurile 1.18 și 1.29 din capitolul 1 al Reg. CE 2073/2005.</i> 	<p>Anexa I , Cap. 3 a Reg. CE 2073/2005 Reg. CE 209/2013</p>				

<p>4.3. Testarea germeilor și/sau a apei de irigații</p> <p>- Investigații pentru <i>Salmonella</i> spp. și STEC/VTEC: - la germeii / apa de irigare uzată Cel puțin o dată pe lună (5 probe) Bazat pe risc (5 probe) Nu înainte de 48 ore după începerea procesului de germinare Operatorul din domeniu poate înlocui cerința de prelevare pentru germeii, în conformitate cu planurile de prelevare stabilite în rândurile 1.18 și 1.29 din capitolul 1 al Reg. 2073/2005 cu analiza a cinci eșantioane de 200 ml de apă care a fost folosită pentru irigarea germeilor, cu condiția ca acesta să dețină un plan de eșantionare, inclusiv proceduri de prelevare și puncte de prelevare a probelor de ape de irigații uzate; în acest caz, cerințele stabilite în rândurile 1.18 și 1.29 din capitolul 1 se aplică la analiza apei care a fost folosită pentru irigarea germeilor, cu limita de absență în 200 ml.</p> <p>- Investigații pentru <i>Listeria monocytogenes</i>: - la germeii Bazat pe risc (5 probe) Analiza calitativă și cantitativă în funcție de valabilitatea produsului (Anexa I, Cap.1, nr. 1.2 și 1.3 a Reg. CE 2073/2005)</p> <p>- Metodele folosite pentru analize (în conformitate cu R CE 2073/2005)</p>	Anexa I, Cap.1 și 3 a Reg. CE 2073/2005				
--	---	--	--	--	--

5. Igiena și instruirea personalului	<i>Referințe</i>	A	AR	N	NA
Personalul lucrător este instruit privind bunele practici de igienă, GMP și procesele specifice privind creșterea, recoltarea, ambalarea, manipularea produselor, a materialelor de curățare și a oricărui potențiale pericole, care ar putea contamina produsele. Personalul este instruit privind spălarea pe mâini, de ex.: - la începutul activităților de manipulare a alimentelor - imediat după utilizarea toaletelor - după manipularea materiei prime sau a oricărui materiale contaminate, care ar putea contamina alimentele	Anexa I, Partea A a Reg. CE 852/2004 (pct.5 d)				
Informațiile privind regulile generale sunt vizibile și disponibile					
Personalul în contact cu produsele finite poartă echipament de protecție Când este folosit echipament de protecție, acesta trebuie să fie curat și în bune condiții					
Personalul este conștient că nu poate lucra în contact cu alimentele, dacă acesta este bolnav Personalul va raporta orice fel de îmbolnăvire conducerii unității Rănile și tăieturile sunt acoperite și protejate când personalului îi este permis să continue munca					
Utilizarea recipientelor din sticlă și a obiectelor din metale este interzisă în aria de producție					
Vizitatorii poartă echipament de protecție și respectă celelalte reguli de igienă personală					

6. Ținerea evidențelor	Referințe	A	AR	N	NA
<p>Înregistrări adecvate trebuie ținute în ce privesc:</p> <ul style="list-style-type: none"> - autorizația de funcționare - specificații și documente care să asigure trasabilitatea produselor (vezi pct. 4.1.) - rezultate ale testelor de laborator pentru semințe și germeni (vezi 4.2. și 4.3.) - alte rezultate ale testelor de laborator (ex. controlul calității apei) - aplicarea procedurilor privind spălarea și dezinfecția - controlul temperaturii - controlul activităților de producție - proceduri de trasabilitate - proceduri pentru retragerea și rechemarea produselor lor aflate pe piață, în cazul în care se identifică un risc sau risc probabil asociat acestora - instruirea personalului - certificate de sănătate ale lucrătorilor 	<p>Anexa I, Partea B a Reg. CE 852/2004</p>				

C. DESCRIEREA NECONFORMITĂȚILOR CONSTATATE*:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

D. MĂSURI ȘI RECOMANDĂRI*:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

** Se completează atât la evaluarea unității în vederea autorizării (acolo unde este aplicabil), cât și la evaluarea unității după autorizare, în vederea încadrării acesteia în categorii de risc; Dispozițiile prevăzute la pct. B pot fi incluse în listele de verificare utilizate în cadrul controalelor oficiale la producătorii de semințe germinate.*

E. EVALUARE FINALĂ **

Bine

Acceptabil

Neacceptabil

*** Se completează doar la evaluarea unității în vederea autorizării*

F. Evaluarea unității***										
Denumirea societății comerciale						Data inspecției :				
Sediul societății comerciale										
Adresa unității de producție										
Activitatea pentru care a fost emisă înregistrarea (cod CAEN)										
Număr de autorizare/înregistrare										
Categoria		Criteriile de evaluare	Evaluare				J	X	Tot	
Caracteristicile unității	1	Data construcției sau a renovării semnificative	Construcție nouă (0)	Renovare recentă (10)	Relativ recentă (20)	Veche (30)				
	2	Condiții generale și de întreținere a unității	Bune (0)	Suficiente (20)	Precare (40)	Insuficiente (70)			0,12	
Capacitatea de producție	3	Dimensiunile unității și capacitatea de producție	Familială (0)	Artizanale (de dimensiuni mici) (15)	Industriale medii (30)	Industriale mari (50)				
	4	Capacitatea pieței deservite	Locală (0)	Națională (15)	Comunitară (30)	Țări terțe (50)			0,1	
Caracteristicile produsului	5	Categoria de alimente	A (0)	B (15)	C (30)	D (50)				
	6	Destinația utilizării	-----	Utilizare după gătit sau transformarea alimentelor (15)	Gata pentru consum din categoriile de alimente B,C,D (30)	Destinate pentru categorii speciale ale populației (copii, vârstnici, bolnavi etc.) (50)			0,18	
Igiena producției	7	Profesionalism și disponibilitate de colaborare din partea conducerii unității	Înalt (0)	Suficient (15)	Scăzut (30)	Insuficient (50)				
	8	Instruirea igienico - sanitară și competența angajaților	Înalt (0)	Suficient (15)	Scăzut (30)	Insuficient (50)			0,2	
Sistem de autoverificare	9	Plan complet al sistemului	Complet (0)	Adecvat (5)	Incomplet (15)	Inadecvat (25)				
	10	Gradul de aplicare și conformitate a sistemului	Aplicat, adecvat (0)	Carențe minore (25)	Carențe majore (45)	Inadecvat, neaplicat (75)			0,2	
Antecedente	11	Nereguli sau neconformități constatate în verificările anterioare	Nesemnificative sau formale (0)	Nesemnificative sau formale repetate (30)	Substanțiale sau grave, izolate și rezolvate (60)	Substanțiale sau grave, repetate și nerezolvate (100)				
									0,20	
							TOTAL			
<30 Risc scăzut Între 30-42 Risc mediu >42 Risc ridicat										

*** Se completează după autorizarea unității, pentru încadrarea sa în clase de risc

Data

Inspector(I) ai autorității sanitare

veterinare și pentru siguranța alimentelor,

(nume, prenume, semnătură)

Reprezentant unitate,

NUME.....

PRENUME.....

FUNCȚIE.....

SEMNĂTURĂ.....

L.S.