

FIȘĂ DE EVALUARE

a unităților de comercializare a produselor alimentare inclusiv depozite alimentare și baruri *

Subsemnatul/Subsemnații în calitate de, în urma controlului efectuat la unitatea, situată în, str., nr....., bl., sc., apartament, 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 _____;

1. Activitatea unității :

..... (detaliați conform documentului de înregistrare)

2. Anul construcției:

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

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

5. Nr personal total:
 din care:

- a) cu studii superioare, total
- b) personal muncitor, total
 - calificați
 - necalificați:

6. Responsabil/echipa HACCP

7. Programe de instruire personal
 a) cursuri de igienă
 b) cursuri de HACCP

8. Mijloace de transport proprii ale unității:	Unitatea nu deține mijloace de transport înregistrate/autorizate pentru produsele alimentare	<input type="checkbox"/>	De origine animală	De origine nonanimală
	Unitatea deține mijloace de transport înregistrate/autorizate pentru produsele alimentare	<input type="checkbox"/>
	Unitatea deține mijloace de transport dar neînregistrate/neautorizate pentru produsele alimentare	<input type="checkbox"/>

9. Conformitatea cu prevederile RCE 852/2004 și cu legislația națională a mijloacelor de transport	Conform	<input type="checkbox"/>
	Parțial conform	<input type="checkbox"/>
	Neconform	<input type="checkbox"/>

* baruri așa cum sunt definite în clasa CAEN 5630

**A. CERINȚE SANITARE GENERALE APLICABILE TUTUROR OPERATORILOR DIN
SECTORUL ALIMENTAR - RCE 852/2004, ANEXA II**

Paragraf	CAPITOLUL I: Cerințe sanitare aplicabile incintelor utilizate pentru produsele alimentare	A	A R	N	N A
1.	Incintele utilizate pentru produsele alimentare sunt curate și întreținute în bună stare.				
2.	Structura, concepția, construcția, amplasarea și dimensiunea incintelor utilizate pentru produsele alimentare:				
2.a.	Permit întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, sunt concepute să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și asigură un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor;				
2.b.	Sunt de așa natură încât previn acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mușgaiurilor nedorite pe suprafețe;				
2.c.	Permit aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și, în special, combaterea dăunătorilor				
2.d.	După caz, asigură condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și, dacă este nevoie, înregistrate.				
3.	Unitatea deține un număr suficient de toalete cu jet de apă, racordate la un sistem de scurgere eficiente. <i>Toaletele nu trebuie să comunice direct cu încăperile în care se manipulează produsele alimentare.</i>				
4.	Unitatea are prevăzut un număr suficient de chiuvete, amplasate în mod corespunzător și destinate spălării pe mâini. <i>Aceste chiuvete trebuie să dispună de apă curentă rece și caldă, cât și de materiale pentru spălarea și uscatul igienic al mâinilor. Când este cazul, dispozitivele de spălat pentru produsele alimentare trebuie să fie separate de cele destinate spălării pe mâini.</i>				
5.	Unitatea deține mijloace adecvate și suficiente de ventilare naturală sau mecanică. <i>Trebuie să se evite circulația curenților de aer dinspre o zonă contaminată spre una curată. Sistemele de ventilație trebuie construite în așa fel încât să permită accesul la filtre și alte piese care necesită curățarea sau înlocuirea.</i>				
6.	Instalațiile sanitare dispun de ventilație naturală sau mecanică adecvată.				
7.	Incintele pentru produse alimentare dispun de un sistem de iluminat natural și/sau artificial adecvat.				
8.	Instalațiile de scurgere corespund destinației. <i>Acestea trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite, în totalitate sau în parte, ele trebuie concepute astfel încât să împiedice deversarea apelor reziduale dintr-o zonă contaminată în zonele curate, în special în cele în care se manipulează produse alimentare susceptibile de a prezenta un grad mare de risc pentru consumatorul final.</i>				
9.	Dacă este necesar, se prevăd vestiare adecvate pentru personal.				
10.	Produsele de salubritate și substanțele dezinfectante sunt depozitate în alte zone decât cele în care se manipulează produse alimentare.				

Paragraf	CAPITOLUL V: Cerințe aplicabile echipamentelor	A	A R	N	N A
1.	Toate articolele, instalațiile și echipamentele cu care produsele alimentare intră în contact:				
1.a.	Sunt bine curățate și, după caz, dezinfectate. <i>Curățarea și dezinfecția trebuie să aibă loc cu o frecvență suficient de mare pentru a se evita orice risc de contaminare;</i>				
1.b.	Construcția, materialele și întreținerea sunt de așa natură încât să reducă la minimum orice risc de contaminare;				
1.c.	Cu excepția containerelor și ambalajelor nereturnabile, construcția, materialele și întreținerea sunt de așa natură încât să poată fi curățate și, după caz, dezinfectate				
1.d.	Sunt instalate în așa fel încât permit curățarea adecvată a echipamentelor și a zonei adiacente.				
2.	După caz, echipamentele au prevăzute dispozitive de control adecvat				
3.	În cazul în care este necesară folosirea aditivilor chimici pentru a preveni corodarea echipamentelor și a containerelor, aceștia se utilizează în conformitate cu bunele practici.				

Paragraf	CAPITOLUL VI: Deșeurile alimentare	A	A R	N	N A
1.	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi se elimină cât mai rapid posibil din încăperile în care se află produsele alimentare, pentru a se evita acumularea lor.				
2.	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sunt depozitate în recipiente care se pot închide, cu excepția cazului în care operatorul din sectorul alimentar poate dovedi că alte tipuri de recipiente sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunzătoare. <i>Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.</i>				
3.	Sunt prevăzute mijloace adecvate de depozitare și eliminare a deșeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile și altor resturi. <i>Spațiile de depozitare a deșeurilor se proiectează și se gestionează în așa fel încât să poată fi păstrate curate și, după caz, fără animale și dăunători.</i>				
4.	Toate deșeurile se elimină într-un mod igienic și ecologic în conformitate cu legislația comunitară aplicabilă și fără să constituie o sursă de contaminare directă sau indirectă.				

Paragraf	CAPITOLUL VII: Alimentarea cu apă	A	A R	N	N A
1.a.	Unitatea dispune de alimentare adecvată cu apă potabilă, care este utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se evita contaminarea produselor alimentare.				
1.b.	Unitatea utilizează apă curată. <i>Apa curată poate fi folosită pentru produsele pescărești integrale. Apa de mare curată poate fi folosită pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gastropode marine; apa curată mai poate fi folosită pentru spălarea exteriorului. În cazul în care se utilizează această apă, se prevăd instalații adecvate de alimentare.</i>				
2.	Unitatea dispune de alimentare cu apă nepotabilă. <i>În cazul în care se utilizează apă nepotabilă, de exemplu pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta trebuie să circule într-un sistem separat și identificat în mod corespunzător. Apa nepotabilă nu trebuie să fie racordată la sistemul de apă potabilă, sau să fie deversată în acest sistem.</i>				

Paragraf	CAPITOLUL VII: Alimentarea cu apă	A	A R	N	N A
4.	Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina este făcută din apă potabilă sau, în cazul în care este utilizată la refrigerarea produselor pescărești întregi, din apă curată. <i>Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții capabile să prevină contaminarea.</i>				

Paragraf	CAPITOLUL VIII: Igiena personală	A	A R	N	N A
1.	Fiecare persoană care lucrează într-o zonă în care se manipulează produse alimentare respectă un nivel ridicat de igienă personală și poartă îmbrăcăminte adecvată și curată și, după caz, îmbrăcăminte de protecție.				
2.	Unitatea nu permite nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli care poate fi transmisă prin alimente sau care prezintă, de exemplu, plăgi infectate, infecții sau leziuni cutanate sau diaree să manipuleze produse alimentare sau să pătrundă într-o zonă în care se manipulează produse alimentare indiferent de situație, dacă există vreo posibilitate de contaminare directă sau indirectă.				

Paragraf	CAPITOLUL IX: Dispoziții aplicabile produselor alimentare	A	A R	N	N A
1.	Operatorul din sectorul alimentar nu acceptă produse alimentare despre care se știe sau este întemeiat să se presupună că sunt contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau substanțe toxice, descompuse sau străine în așa măsură încât, chiar după ce operatorul efectuează sortarea și/sau procedurile de pregătire sau prelucrare normale în condiții sanitare, produsul final nu este adecvat pentru consumul uman.				
2.	Produsele alimentare depozitate sunt păstrate în condiții adecvate menite să prevină degradarea și să evite contaminarea.				
3.	Produsele alimentare sunt protejate împotriva oricărei contaminări susceptibile de a le face improprie pentru consumul uman, dăunătoare pentru sănătate sau contaminate în asemenea măsură încât este întemeiat să se considere că nu pot fi consumate în starea respectivă.				
4.	Sunt puse în practică proceduri adecvate de combatere a dăunătorilor. Sunt aplicate, de asemenea, proceduri adecvate care să împiedice accesul animalelor domestice în zonele de manipulare sau depozitare a produselor alimentare.				
5.	Produsele alimentare susceptibile de a favoriza înmulțirea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor sunt păstrate la o temperatură care nu poate cauza un risc pentru sănătate. <i>Lanțul frigorific nu este întrerupt. Cu toate acestea, ele pot fi retrase din spațiile cu temperatură controlată pe perioade scurte de timp în scopuri practice legate de manipulare în timpul pregătirii, transportului, depozitării, etalării și servitului produselor alimentare, cu condiția ca acest lucru să nu conducă la apariția unui risc pentru sănătate.</i> Unitatea dispune de spații adecvate și suficient de mari pentru a asigura depozitarea separată a materiilor prime de materialele prelucrate, precum și spații frigorifice de depozitare suficiente.				
8.	Substanțele periculoase și/sau necomestibile sunt etichetate în mod corespunzător și depozitate în containere separate și sigure.				

Paragraf	CAPITOLUL X: Dispoziții privind împachetarea și ambalarea produselor alimentare (pentru unitățile care practică aceste operațiuni)	A	A R	N	N A
1.	Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu reprezintă surse de contaminare.				

<i>Paragraf</i>	CAPITOLUL X: Dispoziții privind împachetarea și ambalarea produselor alimentare (pentru unitățile care practică aceste operațiuni)	<i>A</i>	<i>A R</i>	<i>N</i>	<i>N A</i>
2.	Materialele utilizate pentru împachetare sunt depozitate în așa fel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.				
3.	Operațiile de împachetare și ambalare sunt efectuate în așa fel încât să se evite contaminarea produselor.				

<i>Paragraf</i>	CAPITOLUL XII: Formarea profesională Operatorul din sectorul alimentar se asigură că:	<i>A</i>	<i>A R</i>	<i>N</i>	<i>N A</i>
1.	Persoanele care manipulează produsele alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activității lor;				
2.	Persoanele care răspund de întocmirea și actualizarea procedurii bazate pe principiile HACCP sau de punerea în practică a ghidurilor aplicabile au beneficiat de o formare profesională adecvată privind aplicarea principiilor HACCP				
3.	Sunt respectate toate cerințele legislației interne privind programele de formare pentru persoanele care lucrează.				

B. OBLIGAȚIILE OPERATORULUI DIN SECTORUL ALIMENTAR CONFORM RCE 852/2004

B.1. CERINȚE SANITARE GENERALE ȘI SPECIALE

<i>Paragraf</i>	ARTICOLUL 4, ALINEATUL 3: Cerințe sanitare generale și speciale	<i>A</i>	<i>A R</i>	<i>N</i>	<i>N A</i>
3.	Operatorul din sectorul alimentar a adoptat, după caz, următoarele măsuri sanitare speciale:				
3.b.	Procedurile necesare pentru atingerea obiectivelor stabilite de RCE 852/2004, conforme cu domeniul său de activitate.				
3.c.	Respectarea cerințelor de control al temperaturii aplicabile produselor alimentare.				
3.d.	Respectarea lanțului frigorific.				
3.e.	Prelevare de probe și analiză.				

B.2. CERINȚE PRIVIND ANALIZA PERICOLELOR ȘI A PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL

<i>Paragraf</i>	ARTICOLUL 5: Analiza pericolelor și a punctelor critice de control	<i>A</i>	<i>A R</i>	<i>N</i>	<i>N A</i>
1.	La nivelul unității s-a elaborat, aplicat și se utilizează în permanență o procedură sau mai multe proceduri bazate pe principiile HACCP				
2.	Au fost parcurse următoarele etape:				
2.a.	Identificarea oricăror pericole care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;				
2.b.	Identificarea punctelor critice de control în etapa sau etapele în care controlul este esențial pentru a preveni pericolul sau pentru a-l reduce la un nivel acceptabil;				
2.c.	Stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii pericolelor identificate;				
2.d.	Stabilirea și punerea în aplicare a unor proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;				

Paragraf	ARTICOLUL 5: Analiza pericolelor și a punctelor critice de control	A	A R	N	N A
2.e.	Stabilirea unor măsuri corective pentru cazurile în care un punct critic de control nu este controlat;				
2.f.	Stabilirea unor proceduri care se aplică cu periodic pentru a se verifica funcționarea efectivă a măsurilor menționate				
2.g.	Definirea unor documente și evidențe în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar pentru a demonstra aplicarea efectivă a măsurilor aplicate; <i>În cazul în care are loc o modificare a unui produs, proces sau etapă, operatorul din sectorul alimentar revizuieste procedura și o modifică în consecință.</i>				
3.	Alineatul (1) se aplică numai operatorilor din sectorul alimentar implicați într-o etapă a producției, prelucrării și distribuției produselor alimentare ulterioară producției primare și activităților conexe enumerate în anexa I.				
4.	Operatorul din sectorul alimentar:				
4.a.	A pus la dispoziție dovezi ale conformității procedurilor bazate pe principiile HACCP, ținând seama de natura și dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar;				
4.b.	Se asigură că toate documentele care descriu procedurile sunt permanent actualizate;				
4.c.	Păstrează toate documentele și evidențele pe o perioadă de timp rezonabilă.				

C. CERINȚE PRIVIND TRASABILITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE – RCE 178/2002

Paragraf	ARTICOLUL 18 din RCE 178/2002: Trasabilitatea	A	A R	N	N A
1.	Operatorul economic dispune sisteme sau proceduri prin care poate identifica exact orice persoana fizică sau juridică de la care s-a aprovizionat cu produse alimentare sau cu orice substanță destinată sau prevăzută să fie încorporată într-un produs alimentar.				
2.	Operatorul economic dispune sisteme sau proceduri prin care poate identifica exact orice persoana juridică către care a livrat produsele sale.				

D. CERINȚE PRIVIND MATERIALELE ȘI A OBIECTELE DESTINATE SĂ VINĂ ÎN CONTACT CU PRODUSELE ALIMENTARE – RCE 1935/2004

Paragraf	ARTICOLUL 16 din RCE 1935/2004: Declarația de conformitate	A	A R	N	N A
1.	Materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare sunt însoțite de o declarație în scris care atestă că acestea sunt conforme cu normele aplicabile lor, model conform RCE 10 /2011.				
Paragraf	ARTICOLUL 17 din RCE 1935/2004: Trasabilitatea	A	A R	N	N A
2.	Operatorul economic dispune de sisteme și proceduri care permit identificarea întreprinderii de la care se furnizează materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.				

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 Intre 30-42 Risc mediu >42 Risc ridicat										

Data

**Inspector (I) ai autorității sanitare
veterinare și pentru siguranța alimentelor,**
(nume, prenume, semnătură)

Reprezentant unitate,

NUME.....
PRENUME.....
FUNCTIE.....
SEMNĂTURĂ

L.S.