

REFERAT EVALUARE ÎN VEDEREA ÎNREGISTRĂRII

a incintelor mobile și/sau temporare (cum ar fi marchizele, standurile comerciale, punctele de vânzare pe vehicule), incintele utilizate în principal ca locuințe particulare, dar în care se prepară cu regularitate produse alimentare pentru comercializare și automatele care distribuie produse alimentare

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. 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)
➤ 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. CERINȚE STRUCTURALE ȘI DE DOTARE

B.1.CERINȚE PENTRU INCINTELE MOBILE ȘI/SAU TEMPORARE

Paragraf	CAPITOLUL III: Cerințe pentru incintele mobile și/sau temporare (cum ar fi marchizele, standurile comerciale, punctele de vânzare pe vehicule), incintele utilizate în principal ca locuințe particulare, dar în care se prepară cu regularitate produse alimentare pentru comercializare și automatele care distribuie produse alimentare	C	NC	NA
1.	Incintele și automatele care distribuie produse alimentare sunt, în măsura în care este posibil, amplasate, concepute, construite, curățate și menținute în bună stare pentru a se evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.			
2.	În special, după caz:			
2.a.	Există instalații capabile să asigure un nivel adecvat de igienă personală (inclusiv instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, instalații sanitare igienice și vestiare);			
2.b.	Suprafețele aflate în contact cu produsele alimentare sunt bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat. <i>Acest lucru va impune utilizarea materialelor netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;</i>			
2.c.	Sunt prevăzute mijloace adecvate pentru curățarea, și, după caz, dezinfectarea instrumentelor și a echipamentelor de lucru;			
2.d.	În cazul în care produsele alimentare sunt curățate în cadrul activităților unității, sunt prevăzute mijloacele ca această operațiune să se desfășoare în condiții igienice;			
2.e.	Există apă potabilă caldă și/sau rece în cantitate suficientă;			
2.f.	Sunt prevăzute mijloace și/sau spații adecvate pentru depozitarea și eliminarea, în bune condiții de igienă, a substanțelor și deșeurilor periculoase și/sau necomestibile (lichide sau solide);			
2.g.	Sunt prevăzute mijloace și/sau spații adecvate pentru păstrarea și controlul condițiilor de temperatură adecvată a produselor alimentare;			
2.h.	Produsele alimentare sunt amplasate în locuri și în condiții care să permită, în măsura în care este posibil, evitarea riscului de contaminare.			

B.3.CERINȚE APLICABILE ECHIPAMENTELOR

Paragraf	RCE 852 / 2004, Anexa II, Capitolul V: Cerințe aplicabile echipamentelor	C	NC	NA
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.			

B.4.DEȘEURILE ALIMENTARE

Paragraf	RCE 852 / 2004, Anexa II, Capitolul VI: Deșeurile alimentare	C	NC	NA
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.			

B.5.ALIMENTAREA CU APĂ

Paragraf	CAPITOLUL VII: Alimentarea cu apă	C	NC	NA
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>			
3.	Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. <i>Această apă trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă.</i>			
4.	Gheața care intră în contact cu produsele alimentare sau care le poate contamina trebuie 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>			
5.	Aburul utilizat direct în contact cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care este susceptibilă să contamineze produsele alimentare.			
6.	În cazul în care produsele alimentare sunt tratate termic în recipiente închise ermetic, apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic nu reprezintă o sursă de contaminare a produselor alimentare.			

B.6.IGIENA PERSONALĂ

Paragraf	CAPITOLUL VIII: Igiena personală	C	NC	NA
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.			

Paragraf	CAPITOLUL VIII: Igiena personală	C	NC	NA
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.			

B.7.DISPOZIȚII APLICABILE PRODUSELOR ALIMENTARE

Paragraf	CAPITOLUL IX: Dispoziții aplicabile produselor alimentare	C	NC	NA
1.	Operatorul din sectorul alimentar nu acceptă materii prime, ingrediente sau oricare alt material utilizat la prelucrarea produselor 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.	Materiile prime și toate ingredientele depozitate sunt păstrate în condiții adecvate menite să prevină degradarea și să evite contaminarea.			
3.	În toate etapele de producție, prelucrare și distribuție, 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 preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare.			
5.	Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite susceptibile de a favoriza înmulțirea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor sunt păstrate la o temperatură care 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.			
6.	În cazul în care produsele alimentare trebuie ținute la frig sau servite reci, ele sunt răcite, pe cât este posibil, imediat după etapa de tratament termic sau, în lipsa acestui tratament, după etapa de pregătire finală, la temperaturi care să nu reprezinte un risc pentru sănătate.			
7.	Decongelarea produselor alimentare se face în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulțire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor în produsele alimentare. <i>În timpul decongelării, produsele alimentare trebuie supuse unor temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unor riscuri pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în urma decongelării poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie evacuat corespunzător.</i> După decongelare, produsele alimentare se manevrează în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulțire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor.			
8.	Substanțele periculoase și/sau necomestibile sunt etichetate în mod corespunzător și depozitate în containere separate și sigure.			

B.8. DISPOZIȚII PRIVIND ÎMPACHETAREA ȘI AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Paragraf	CAPITOLUL X: Dispoziții privind împachetarea și ambalarea produselor alimentare	C	NC	NA
1.	Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu reprezintă surse de contaminare.			
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>După caz și mai ales dacă se folosesc cutii metalice și borcane de sticlă, ele trebuie să fie întregi și curate.</i>			
4.	Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare sunt ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.			

B.9. FORMAREA PROFESIONALĂ

Paragraf	CAPITOLUL XII: Formarea profesională Operatorul din sectorul alimentar se asigură că:	C	NC	NA
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;			
3.	Sunt respectate toate cerințele legislației interne privind programele de formare pentru persoanele care lucrează.			

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.			
3.c.	Respectare cerințe de control al temperaturii aplicabile produselor alimentare			
3.d.	Respectarea lanțului frigoric.			
3.e.	Prelevare de probe și analiză.			

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

Paragraf	ARTICOLUL 18 din RCE 178 / 2002: Trasabilitatea	C	NC	NA
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.			

E. 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	C	NC	NA
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	C	NC	NA
2.	Operatorul economic dispune de sisteme și proceduri care permit identificarea întreprinderilor de la care se furnizează materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.			

F. DESCRIEREA NECONFORMITĂȚILOR CONSTATATE:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

G. MĂSURI ȘI RECOMANDĂRI:.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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