

**AUTORITATEA NATIONALA SANITARA VETERINARA
SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**
Directia Siguranța Alimentelor de Origine Animală
Directia Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor TIMIS

**FISA DE EVALUARE A PROGRAMELOR HACCP
la nivelul unităților de industrie alimentară autorizate sanitar veterinar
în conformitate cu prevederile
Ordinului președintelui ANSVSA nr. 57/2010**

Nr.07/28.06.2017

Subsemnatul(a) dr.CORINA PADURARIU ,consilier SCIET, în calitate de medic veterinar oficial, posesor al legitimației de serviciu TM045, din cadrul DSVSA si dr. Banda Viorel, sef SCIET, în urma evaluarii programului HACCP efectuate în unitatea PROCESARE LAPTE SI PRODUSE LACTATE - din localitatea ORTISOARA adresa -NR. 280, jud.Timis,apartinand S.C.LACTATE BICOS SRL în prezenta d-lui PETRE DREGHICIU în calitate de DIRECTOR am constatat si dispus urmatoarele:

Data evaluarii - 28.06.2017;

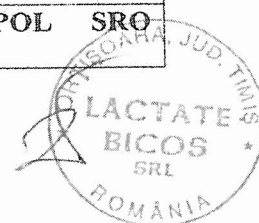
Tipul evaluarii- AUDIT

Evaluarea veterinara anterioara (nr.document/data/autoritatea/masuri impuse) _-05/22.11.2016/ANSVSA ,DSVSA TIMS

A. INFORMATII GENERALE :

1. Activitati și tipuri de produse obținute	Lapte UHT,
2. Numărul diagramelor fluxurilor din HACCP pe fiecare tip de produs/sortiment	Da/1
3. Numărul membrilor echipei HACCP, numele responsabilului	2/Toba Alina
4. Anul implementării programului HACCP	2015
5. Numărul total al reviziilor HACCP	1
6. Data ultimei revizii HACCP/motivul acestei revizii	2016-extindere activitate
7. Neconformități privind HACCP identificate la evaluarea anterioară (control oficial)	
-	-
-	
-	
8. Modalitatea de remediere a acestor neconformități (control oficial)	
-	-
-	
-	
9. Elaborarea programului HACCP a fost realizată de:	
- personalul propriu instruit	-
- personalul propriu și o firmă de consultanță	da
- o firmă de consultanță	-
- compania din care face parte unitatea	-
10. Efectuarea de audituri externe privind implementarea programului HACCP de la ultima evaluare	
- număr audituri	3
- denumirea organismului auditor	QS CERT SPOL SRO SLOVACIA

CONFORM CU ORIGINALUL

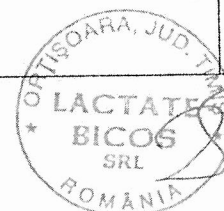


- deficiențe constatate	
- recomandări formulate	

B. EVALUAREA UNITĂȚII:

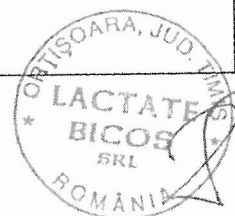
I. ELABORAREA MANUALULUI HACCP (partea documentară)		Detalierea neconformității	A	B	C	Punctaj
1	Acordul conducerii asupra necesității implementării în unitate a unui program HACCP - dacă acest acord este în format scris, semnat și însușit de conducerea actuală a societății, respectiv administratorul acesteia; - dacă în acest document se precizează scopurile și obiectivele care trebuie atinse privind creșterea gradului de siguranța alimentelor.		X			10
			x			10
2	Stabilirea echipei responsabile HACCP, formată din persoane care: - provin din diferite sectoare de producție care acopera toata gama de cunoștințe specifice legate de produsul în cauză; - sunt responsabile sau implicate direct în procesul tehnologic de fabricare al produsului; - au fost instruite și au cunoștințe legate de igienă și procesul de producție, înțeleg riscurile biologice, chimice și/sau fizice legate de un anumit grup de produse; - dacă este necesar, echipa HACCP este asistată de specialiști în vederea evaluării și monitorizării punctelor critice de control; - decizia de numire din partea administratorului unității este scrisă semnată și ștampilată corespunzător.		x			9
			X			10
			X			9
			X			10
			x			10
3	Descrierea produselor finite și a scopurilor în care sunt utilizate - există o fișă pentru fiecare produs în parte care conține date relevante despre produs, respectiv: compoziția, caracteristicile fizico-chimice, modalitatea de ambalare, condițiile de păstrare, termenul de valabilitate, instrucțiuni de utilizare etc. - este disponibilă o descriere a modului de utilizare a produsului finit, precum și a compatibilității acestuia cu alte alimente sau chiar cu anumite grupe de consumatori, incompatibilitățile acestui produs.		X			10
			x			9
4	Elaborarea diagramei de flux (descrierea procesului de fabricație) - sunt descrise toate etapele și pașii urmați pe întreg fluxul de producție de la recepția materiei prime, cuprinzând prepararea, ambalarea, depozitarea și distribuția produsului; - există și este actualizată schița unității cu identificarea fluxurilor și poziționarea utilajelor și a echipamentelor, inclusiv schița cu rețeaua de apă, canalizarea și ventilația; - pe diagrama de flux sunt înscrise secvențele fiecărui pas (inclusiv adăugarea aditivilor, ingredientelor, a apei etc) împreună cu diferiți parametri tehnologici specifici fiecărei etape (temperatura, umiditatea, etc.).		X			10
			X			9
			x			10
5	Confirmarea diagramei fluxului în teren - diagrama fluxului corespunde realității din teren; - verificarea diagramei fluxului s-a realizat de echipa HACCP în timpul activității din fiecare spațiu de producție în parte.		X			10
			x			10
II. APLICAREA PRINCIPIILOR HACCP (partea practică)		Detalierea neconformității	A	B	C	Punctaj
6	Identificarea și analiza pericolelor (respectiv a riscurilor) - sunt stabilite toate pericolele de natură biologică, chimică sau fizică care sunt preconizate să apară la fiecare etapă din diagrama fluxului		X			9

CONFORM CU
ORIGINALUL



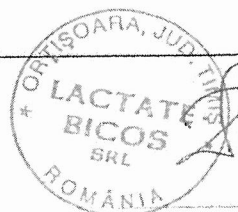
	<p>în parte (inclusiv la nivelul achiziției de materie primă și a ingredientelor, precum și întârzierile din timpul procesării);</p> <ul style="list-style-type: none"> - în timpul analizei pericolelor au fost luate în considerare probabilitatea apariției pericolelor, severitatea efectelor produse de acestea; - pericolele au fost evaluate din punct de vedere calitativ și cantitativ, precum și din punct de vedere al supraviețuirii și multiplicării microorganismelor patogene, prezenței substanțelor chimice neacceptate; - sunt luate în considerare producerea și persistența în alimente a toxinelor sau a altor produse de metabolism microbial, substanțe chimice, alergeni etc, precum și posibilitatea de contaminare sau recontaminare biologică, fizică sau chimică a materiei prime, produselor intermediare sau a produselor finite; - măsurile de control stabilite pot fi utilizate pentru a preveni apariția pericolelor, a le elimina sau a le reduce până la un nivel acceptabil. 				X	10
					X	10
					X	9
					X	9
7	<p>Identificarea punctelor critice de control (PPC)</p> <ul style="list-style-type: none"> - pentru identificarea punctelor critice de control (PPC) a fost utilizat un model corespunzător de arbore decizional; - fiecare etapă a procesului tehnologic din diagrama fluxului este tratată secvențial și sunt luate în considerare toate pericolele care pot să apară; - arborele decizional s-a aplicat în mod flexibil, ținând cont de întregul proces de fabricație cu scopul de a evita punctele critice care nu sunt necesare; - măsurile de control sunt implementate în mod eficient; - în cazul în care un risc a fost identificat la o etapă unde controlul este necesar, unitatea și-a stabilit ulterior o măsură de control; - este implementat un sistem de monitorizare la fiecare punct critic de control. 				X	10
					X	10
					X	9
					X	9
					x	10
8	<p>Stabilirea limitelor critice</p> <ul style="list-style-type: none"> - limitele critice corespund valorilor extreme acceptate în ceea ce privește siguranța produsului; - prin stabilirea limitelor critice, este separat acceptabilul de inacceptabil; - limitele critice sunt stabilite prin parametrii măsurabili sau vizibili care pot demonstra că un punct critic este sub control; - stabilirea limitelor critice se bazează pe dovezi suficiente ca valorile alese să fie măsurabile și să rezulte în procesul de control; - dacă limitele critice nu sunt stabilite pe baza unor standarde sau ghiduri de bună practică, echipa s-a asigurat asupra validității acestora luând în considerare controlul pericolelor identificate la PCC. 				X	10
					X	10
					X	10
					X	10
					x	na
9	<p>Stabilirea sistemului de monitorizare</p> <ul style="list-style-type: none"> - acest program de observare și măsurători este realizat pe fiecare PCC în parte; - observațiile și măsurătorile trebuie să poată detecta pierderea controlului la nivelul PCC și să furnizeze informații rapide și reale pentru dispunerea măsurilor corective; 				X	10
					X	10

CONFORM CU
ORIGINALUL



	<ul style="list-style-type: none"> - acolo unde este posibil se realizează ajustări ale procesului, mai ales în cazul când există tendința de a pierde controlul la un PCC; - în cazul în care măsurătorile sau observațiile nu se realizează în mod continuu, este stabilită o frecvență corespunzătoare a acestora care oferă informațiile necesare; - sistemul de monitorizare descrie metodele, frecvențele, persoanele responsabile, perioada în timp când se fac observațiile și măsurătorile, modalitatea de realizare a acestora; - există înregistrări asociate cu monitorizarea PCC care sunt însușite prin semnătură de către persoanele care au realizat această operațiune și care sunt verificate de către coordonatorul echipei HACCP. 		X		10
			X		9
			X		9
			x		9
10	<p>Stabilirea măsurilor corective</p> <ul style="list-style-type: none"> - pentru fiecare PCC sunt planificate acțiuni corective și ele pot fi aplicate fără ezitare atunci când monitorizarea indică o deviere de la limitele critice; - sunt stabilite persoanele responsabile de implementarea acțiunii corective; - scopul aplicării măsurii corective este descris corespunzător; - toate valorile în cazul în care se identifică limite critice, sunt înregistrate împreună cu alte informații relevante (data, ora, tipul acțiunii, cine a întreprins acțiunea și verificarea ulterioară etc.); - în cazul în care limitele critice pentru un PCC sunt atinse în mod repetitiv, se iau măsuri preventive suplimentare (se verifica echipamentul, persoana/persoanele care manipulează alimentele, eficiența sistemului de monitorizare etc.). 		X		10
			X		9
			X		9
			X		10
			X		9
11	<p>Verificarea funcționării, validarea sistemului</p> <ul style="list-style-type: none"> - metodele de verificare sunt stabilite, ele pot include prelevarea aleatorie de probe, efectuarea de teste sau analize la nivelul PCC, sau ale produsului pe diferitele etape ale procesului tehnologic, supravegherea în timpul depozitării, distribuției și chiar vânzării produsului; - frecvența verificării este stabilită corespunzător și este suficientă pentru a confirma faptul că HACCP funcționează eficient; - frecvența verificării depinde de specificitatea activității desfășurate de unitate (capacitatea de producție, numărul de angajați, tipul și categoria produselor obținute etc.); - procedurile de verificare includ: auditul HACCP, inspecția operațională, confirmarea PCC, validarea limitelor critice, revizuirea deviațiilor și a acțiunilor corective; - verificările se realizează de alte persoane decât cele care monitorizează și dispun acțiunile corective; - verificările cuprind cel puțin unul din elementele următoare: corectitudinea înregistrărilor și analiza deviațiilor, verificarea personalului, verificarea fizică a procesului monitorizat, calibrarea instrumentarului de măsură și control; - în cazul schimbărilor programul HACCP este revizuit corespunzător, pentru a se asigura că acesta este (sau va fi) valid; - revizia/schimbările în programul HACCP sunt înscrise în documentații specifice/sistem de registre care pot furniza informații clare și actualizate. 		X		9
			X		9
			X		9
			X		10
			X		10
			X		na
			X		10
12	<p>Documentația și păstrarea evidențelor</p> <ul style="list-style-type: none"> - evidențele cu privire la implementarea HACCP sunt clare și eficiente, iar procedurile HACCP sunt documentate, corespunzătoare naturii și dimensiunilor operațiunii și suficiente să asiste activitatea 		X		10

CONFORM CU ORIGINALUL



	ori este necesar sistemul HACCP;					X			10
	- sunt utilizate materiale de documentare privind HACCP elaborate de experți (ex. ghiduri HACCP specifice pentru anumite sectoare, instrucțiuni specifice, proceduri recunoscute etc.);					X			9
	- documentațiile sunt semnate de o persoană responsabilă;					x			10
	- sistemul de înregistrare este eficient și simplu de comunicat angajaților și poate fi de asemenea integrat în cadrul operațiunilor existente.					X			9
13	Instruirea personalului - personalul a fost instruit și are cunoștințe despre pericolele identificate, punctele critice de control din producție, depozitarea, transportul și/sau procesul de distribuție și măsurile corective, măsurile preventive și procedurile de documentare aplicabile activității sale; - frecvența instruirilor este corespunzătoare și în corelație cu numărul personalului, pregătirea acestora etc. - temele de instruire sunt identificate în baza necesităților unității, respectiv a problemelor întâmpinate anterior; - pentru toate instruirile realizate exista documente corespunzătoare (procese verbale de instruire, documentațiile prezentate, testele acordate, diplomele/certIFICATELE de participare etc.					X			9
						X			9
						X			9
						x			9

A - excelent, bine sau deficiente minore (fara risc asupra sigurantei alimentare), notele trebuie sa fie cuprinse intre 8 si 10.

B - deficiente majore sau serioase, care pot conduce la un risc privind siguranta daca nu este controlat. Orice conditie sau situatie clasificata ca B solicita un plan sau program pentru o imbunatatire rapida. Situati B repetitive sau cumulative pot conduce la o situatie critica. Notele trebuie sa fie cuprinse intre 5 si 7.

C - o situatie critica sau de neacceptat reprezentand un risc asupra sigurantei alimentare. Orice situatie C solicita un raspuns imediat și acțiuni corective. Notele trebuie sa fie cuprinse intre 1 si 4.

C. CONCLUZIA EVALUĂRII:

BINE

Nota finală și principalele (generale) neconformități identificate de către persoana evaluatoare	Măsurile dispune ca urmare a celor constatate și comentariile generale ale reprezentantului unității pentru fiecare măsură în parte
1.9,35	1.
2.	2.
3.	3.
4.-	4.
5.	5.
6.	6.

REPREZENTANTUL
AUTORITATII VETERINARE

Dr. Banda Viorel

Dr. Corina Radurariu

(semnatura și nume în clar)

REPREZENTANTUL UNITATII

(semnatura, nume în clar, funcție și stampilă)

Petre Dreghiciu
Director

INTOCMIT LA DATA DE 28.06.2017 NUMAR DE EXEMPLARE 2



**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

D.S.V.S.A. TIMIȘ

SERVICIUL CATAGRAFIE INREGISTRARE EVALUARE TRACES	Formular AIQ 002
--	------------------

NOTĂ DE CONSTATARE

Nr. 07/28.06.2017

încheiată astăzi 28 iunie 2017, ora 15,
(Anexă la Fișa de evaluare nr. 07 din 28.06 .2017)

Subsemnatii, dr. Banda Viorel, șef SCIET și dr. Padurariu Corina, în calitate de consilier - SCIET, din cadrul Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Timis, în urma controlului efectuat în unitatea FABRICA PROCESARE LAPTE SI PRODUSE LACTATE, din localitatea ORTISOARA adresa: ORTISOARA, nr.280, JUDEȚUL TIMIS, aparținând Societății Comerciale LACTATE BICOS SRL, telefon/fax/e-mail, în prezența domnului Petre Dreghiciu, în calitate de reprezentant al Societății Comerciale LACTATE BICOS SRL, am efectuat auditul obiectivului.

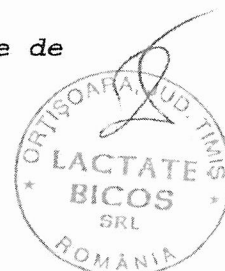
I. Baza legala:

- Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 178/2002, de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare,
- Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 852/2004, Cap. II, referitor la obligațiile operatorilor de industrie alimentare ;
- Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 853/2004, de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 854/2004, de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de

DSVSA TIMIȘ

Tel.0256.204.911 ; fax: 0256.204911 , e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

**CONFORM CU
ORIGINALUL**



- origine animală destinate consumului uman, cu amendamentele ulterioare
- Directiva Consiliului nr. 2002/99/CE, care stabilește regulile de sanatare animala ce guverneaza productia , procesare si distributia de produse de origine animala destinate consumului uman ;
 - Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu amendamentele ulterioare ;
 - - Reg. (CE) nr. 2073/2005 ce stabilește criteriile microbiologice pentru alimente, cu modificările și completările ulterioare;
 - Reg. (CE) nr. 1069/2009, cu privire la subprodusele nedestinate consumului uman, cu modificările și completările ulterioare;
 - -Reg. (CE) nr. 142/2011, de implementare a Regulamentului (CE) nr. 1069/2009;
 - -Ordinul președintelui ANSVSA nr. 57/2010 privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, cu modificările și completările ulterioare;
 - -Ordinul președintelui ANSVSA nr. 10/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman, cu modificările și completările ulterioare;

II.Obiectiv : audit , conform planificarii in urma evaluarii si incadrarii in categoria de risc MEDIU

II. III. Constatari :

S-a efectuat evaluarea unitatii , in conformitate cu Fisa privind conditiile de igiena in unitatile de procesare a laptelui crud materie prima sau procesare a produselor din lapte nr. 07 /28.06.2017)

, a Fisei de evaluare HACCP anexate,consemnandu-se toate aspectele regasite;

Supravegherea sanitara veterinara este asigurata de un medic veterinar oficial;acesta recolteaza probe in cadrul

DSVSA TIMIȘ

Tel.0256.204.911.; fax:0256.462.377, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



Programului strategic si supravegheaza realizarea programului de autocontrol; activitatea de control oficial a acestuia este reflectata in notele de control saptamanale;

Unitatea a procesat in cursul anului 2016 cantitatea totala de 1686,05 to lapte UHT .

1. Igiena și întreținerea spațiilor, facilităților și echipamentelor:

-s-au verificat conditiile generale pentru spatiile in unitatile care fabrica produse din lapte -pavimente, pereti, plafoane, ferestre ,suprafetele echipamentelor , mijloace de asigurare a ventilatiei, asigurarea iluminarii - acestea fiind in general, corespunzatoare;

-s-au verificat conditiile generale -spatii si facilitati -respectiv amenajarea vestiarelor, a echipamentelor pentru curatarea mainilor personalului, spatiile pentru depozitarea agentilor de curatare , substante dezinfectante , facilitati pentru curatarea , dezinfectia si depozitare austensilelor si a echipamentelor de lucru- acestea sunt adecvate activitatii din unitate, dar zona de acces la vestiarul personalului necesita reparatii la nivelul pardoselii si a peretilor;

-s-au verificat conditiile speciale pentru autorizarea unitatilor care fabrica produse din lapte - spatii pentru depozitarea in regim termic controlat(refrigerare) a materiilor prime , spațiile, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția laptelui crud ,depozitarea, tratarea și prelucrarea laptelui crud sub formă de produse lactate, depozitarea și livrarea acestora spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția produselor lactate obținute în alte unități autorizate sanitar-veterinar, depozitarea, tratarea și procesarea acestora, depozitarea și livrarea produselor finite,spatiile pentru depozitarea aditivilor , ingredientelor- ,ambalarea si etichetarea produselor, depozitarea produselor finite- acestea fiind amenajate corespunzator, in stare buna de intretinere si igiena;

2. Informații privind asigurarea lanțului alimentar și a sistemului rapid de alertă ;

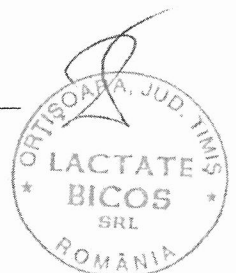
-sunt redactate proceduri referitoare la asigurarea informatiilor lantului alimentar, procedura de retragere a produsului neconform de pe piata;

3. Originea, calitatea materiilor prime și selectarea furnizorilor:

DSVSA TIMIȘ

Tel.0256.204.911.; fax:0256.462.377, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



La data efectuării auditului aprovizionarea cu lapte de vacă pasteurizat a unității se face de la SC SIMULTAN srl.

Celelalte materiale și ingrediente necesare procesului de fabricație provin atât de pe piața națională, cât și din schimburi intracomunitare.

Programele pre-necesare (Bunele practici de Igienă, Bunele Practici de Producție) au fost elaborate și implementate în mod corespunzător.

Programul HACCP elaborat și implementat de către S.C. SIMULTAN S.R.L. este modificat și revizuit, fiind corelat cu situația reală din procesul de producție.

Există înregistrări care să ateste verificarea parametrilor de producție și monitorizarea punctelor critice de control; din analiza documentelor de monitorizare a punctelor critice de control a rezultat faptul că nu au fost depășite limitele critice stabilite în planul HACCP al unității.

Igiena preoperațională, operațională și postoperațională sunt asigurate în spațiile de producție de către personalul cu responsabilități în acest sens din cadrul S.C. LACTATE BICOS S.R.L.

Există înregistrări privind efectuarea operațiunilor de igienizare a spațiilor de producție, precum și înregistrări care să ateste verificarea eficienței operațiunilor de igienizare (teste de sanitație).

4. Igiena și starea de sănătate a personalului lucrător

Personalul lucrător din cadrul unității respectă cerințele de igienă generală și personală, fiind instruit în acest sens.

Starea de sănătate a personalului lucrător este verificată periodic și este atestată prin documente eliberate de către serviciile medicale în conformitate cu legislația în domeniul medicinei muncii în vigoare.

5. Controlul dăunătorilor

Unitatea are încheiat un contract cu o companie externă pentru efectuarea operațiunilor DDD - S.C. Emiliana Plus S.R.L. din Arad. Capcanele pentru rozătoare și insecte au fost amplasate de către compania responsabilă pentru efectuarea operațiunilor DDD; unitatea deține o schiță cu amplasarea capcanelor și numerotarea capcanelor pentru rozătoare.

S-au verificat evidențele și documentele care atesta monitorizarea și verificarea eficienței operațiunilor DDD, conform procedurii stabilite, nefiind constatate neconformități.

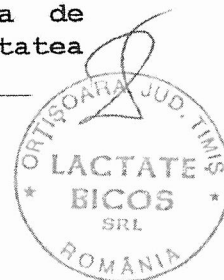
6. Managementul deșeurilor:

Subprodusele nedestinate consumului uman (SNCU) rezultate în urma procesului de producție sunt evacuate din unitatea de industrie alimentară aparținând S.C. SIMULTAN S.R.L.; unitatea

DSVSA TIMIȘ

Tel.0256.204.911; fax:0256.462.377, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



are încheiat un contract cu S.C. Protan S.A. , SC PRO AIR CLEAN si SC ASA ARAD, pentru ridicarea subproduselor nedestinate consumului uman (SNCU).

Au fost elaborate și implementate proceduri de lucru privind manipularea SNCU, controlul și monitorizarea deșeurilor, în conformitate cu legislația relevantă.

7. Asigurarea trasabilității:

Unitatea a elaborat și implementat o procedură pentru asigurarea trasabilității materiilor prime și a produselor finite și a efectuat exerciții proprii de trasabilitate și de retragere a produselor de pe piață, conform prevederilor Art. 18 și 19 ale Regulamentului (CE) nr. 178/2002, cu modificările și completările ulterioare.

Trasabilitatea materiilor prime și a produselor finite obținute este asigurată de către operatorul de industrie alimentară în toate etapele lanțului alimentar.

-s-au verificat procedurile care asigura trasabilitatea produselor alimentare; aceasta este redactata si implementata in conformitate cu RE.178/2002 CE s-au verificat , de asemenea inregistrarile referitoare la asigurarea trasabilitatii produselor alimentare din unitate, acestea asigurand elementele obligatorii care sa poata demonstra provenienta , destinatia produsului(denumire, lot, data de valabilitate, documente comerciale si declaratia de conformitate, data si ora sosirii/plecarii, mijlocul de transport utilizat, respectarea conditiilor de conformitate a produsului-temperatura, stare ambalaj, etc) ;

S-a efectuat in timpul auditului un exercițiu de trasabilitate pentru produsul:

- "LAPTE UHT-LAPTE SEMIDEGRESAT 1,8%,200 ML", data fabricatiei 07.08.2017, LOT L321 ;s-au evidentiat toate ingredientele utilizate(lapte pasteurizat intermediar 1,8% provenit de la SC.Simultan SRL, fisele anexate acestora, etapele de prelucrare impreuna cu registrele aferente, datele de livrare.Acestea sunt corect completate si clar evidentiate, totusi, formularul de trasabilitate nu precizeaza cantitatea livrata, facand referire doar la nr. Documentului de insotire a produsului alimentar.

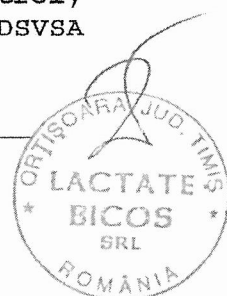
Rezultatele exercițiului de trasabilitate au fost satisfăcătoare, cu mențiunea revizuirii rubricii 'livrare produs finit' si precizarea cantitatii de produs .

8.Unitatea efectuează în baza programului de autocontrol, analize pentru produsul finit, lapte UHT , la laboratorul DSVSA TIMIS-fara rezultate necorespunzatoare in perioada auditata.

DSVSA TIMIȘ

Tel.0256.204.911; fax:0256.462.377, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



9. Aproximarea cu apă a unității se realizează din sursă aparținând SC SIMULTAN SRL (foraj de mare adâncime - 230 m). Potabilitatea apei este verificată, în baza unui program de control elaborat de S.C. SIMULTAN S.R.L.

Analiza probelor de apă se efectuează în laboratorul DSVSA Timiș, atât în cadrul Programului Strategic, cât și în cadrul programului de autocontrol; la nivelul unității există buletine de analiză care să ateste controlul calității apei;

10. Marcarea de identificare și etichetarea produselor lactate

Marcarea de identificare a produselor lactate obținute în cadrul S.C. LACTATE BICOS S.R.L. se efectuează de către operatorul de industrie alimentară, cu o marcă de identificare de formă ovală, care conține numărul de autorizare al unității (L218), în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 853/2004, cu modificările și completările ulterioare, precum și cu dispozițiile stabilite de Ordinul președintelui ANSVSA nr. 10/2008, cu modificările și completările ulterioare.

10. Determinarea criteriilor microbiologice ale alimentelor

Planul de autocontrol pentru produsele lactate elaborat de unitate cuprinde criteriile microbiologice de igienă a procesului și criteriile de siguranță alimentelor prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 și a fost corect implementat.

Unitatea a prezentat buletine de analiză care să ateste determinarea criteriilor microbiologice de siguranță a produselor lactate și de igienă a procesului, în cadrul programului de autocontrol, eliberate de laboratorul DSVSA Timiș.

De asemenea, planul de autocontrol al unității include și verificarea parametrilor fizico-chimici ai produselor lactate, precum și a parametrilor de igienă a materialelor care intră în contact cu produsele alimentare, conform cerințelor Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976/1998 și ale Regulamentului (CE) nr. 2073/2005; testele de sanitație se efectuează în cadrul laboratorului uzinal, precum și în laboratorul DSVSA Timiș.

13. Controlul reziduurilor se realizează în conformitate cu cerințele Programului Național pentru Control Reziduuri (PNCR).

1. Instruirea personalului:

Personalul unității a fost instruit și aplică procedurile de bune practici de igienă și producție; există procese verbale de instruire și atestate în acest sens.

DSVSA TIMIȘ

Tel.0256.204.911; fax:0256.462.377, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro



CONFORM CU
ORIGINALUL

IV. Concluzii:

-Se vor lua masuri e remediere a deficientelor semnalate in prezentul raport (partea III, punctul 7).

Termen de remediere:

30 Septembrie 2017

Raspunde: responsabilul legal al unitatii;

-Unitatea indeplineste conditiile sanitare veterinare pentru care a fost autorizata si a fost evaluata cu calificativul "BINE".

Reprezentantii
Direcției Sanitar-Veterinare
și pentru Siguranța Alimentelor
Timis

Dr. Banda Viorel

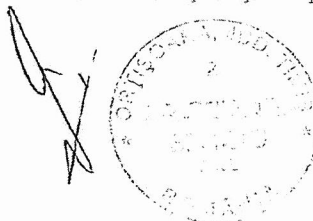
Dr. Padurariu Corina

DR. CORINA PADURARIU
MEDIC VETERINAR
INSPECTOR DE STAT
TIMIS

Reprezentantul legal al
unității,

Petre Dreghiciu

(numele, semnătura și ștampila)



DSVSA TIMIȘ

Tel.0256.204.911; fax:0256.462.377, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL

