

SC LACTATE BICOS SRL

Ortisoara, nr.280, Jud Timis

C.U.I. RO34406543

O.R.C. J 35/919/2015

Cont : RO19RNCB0249145548450001

Banca: BCR – Timisoara

Tel./Fax: 0256 / 212036; 0256 / 212037

E-mail: office@lactatebicos.ro

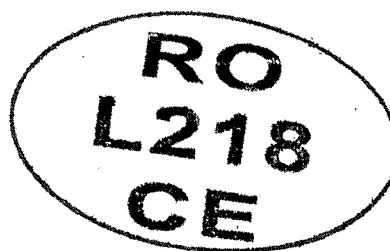
Nr.122/20.06.2018

DECLARATIE

Subsemnata Herbai Liliana-Daniela, reprezentant imputernicit al SC LACTATE BICOS SRL, cu sediul in Sat. Ortisoara, Comuna Ortisoara, nr. 280, Judet Timis, prin prezenta declar ca produsele lactate distribuite (Lapte semidegresat 1.8%UG, 200ml, UHT), in cadrul Programului “Laptele si Cornul” livrate pe parcursul anului scolar 2017-2018, semestrul II, la scolile si gradinitile din Judetul Timis sunt produse de SC LACTATE BICOS SRL la fabrica de produse lactate din localitatea Ortisoara, nr.280, Judet Timis.

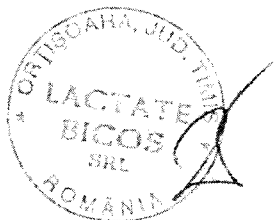
Unitatea de productie este autorizata sanitar-veterinar pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine animala.

Autorizatia a fost eliberata in data de 01.07.2015 sub numarul L 218 de catre Autoritatea Nationala Sanitar Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor DSVSA - Timis, avand marca de sanatate (identificare) RO-L 218-CE .



Data:20.06.2018

SC LACTATE BICOS SRL
Herbai Liliana-Daniela



S.C. LACTATE BICOS S.R.L.	FISA TEHNICA	Cod: FT-1
	Lapte semidegresat 1,8%, 200ml UHT	Editia: 1/04.07.2015
		Revizia: 2/12.04.2017
		Pag. 1/1

Producator: SC LACTATE BICOS SRL
Autorizatie sanitar-veterinara: L 218
Marca de identificare: RO-L218-CE
Denumirea produsului: **Lapte semidegresat 1,8%, 200ml UHT**
Cantitate neta: 200ml
Durabilitate minimala: 6 luni de la data fabricatiei
Standard firma: SF 1/2015
Descriere: Lapte tratat la temperaturi foarte inalte, omogenizat si ambalat aseptice, 1,8% grasime
Ingrediente: Lapte de vaca semidegresat-omogenizat.

Proprietati organoleptice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate	Metoda de verificare
Aspect	lichid omogen, fara corpuri straine vizibile in suspensie si fara sediment	SR 6345 : 1995
Culoare	alba cu nuanta usor galbuie	
Miros	placut, specific laptelui de vaca, fara miros strain	
Gust	placut, dulceag, caracteristic laptelui	
Consistenta	fluida	

Proprietati fizice si chimice

Caracteristici	Valori admise	Metoda de verificare
Grasime, minim, %	1,8	STAS 6352/1-88
Aciditate, grade Thorner	15 pana la 21	SR 143:2008
Substanta uscata fara grasime, min.	8,3	SR ISO 6731:1996
Grad de impurificare	1	STAS 6346
Densitate relativa, g/cm ³ , min	1,028	SR 143:2008
Substante proteice, %, min	3,2	STAS 6355
Glucide, %	4,5	SR ISO 2911:2008
Reactia de control a pasteurizarii	negativa	STAS 6348
Punct de congelare, °C	≤ -0,515	SR EN ISO 5764:2003
Temperatura de livrare, °C, max.	25	-
Valoare energetica / portie 200ml, kcal/kj	94 / 395	-

Proprietati microbiologice

Caracteristici	Valori admise	Metoda de verificare
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/ml	SR ISO 21528-2/2007

Etichetare: denumirea, data durabilitatii minime, lotul de fabricatie, cantitate neta, conditii de pastrare, numele si adresa producatorului, marca de sanatate, valorile nutritionale pentru o portie, alte mentiuni speciale conf. OUG nr. 96/2002.

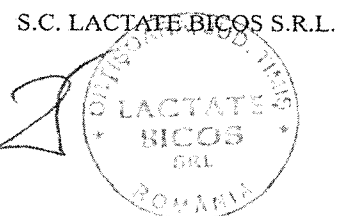
Ambalare: cutii din material multistrat TetraPak, sigilate termo-inductiv de 200 ml.

Conditii de pastrare: la temperatura mediului ambiant (max. 25°).

Fisa tehnica corespunde produselor distribuite in perioada cererii de plata, respectiv semestrul II, anul scolar 2017-2018, in gradinitile si scolile din Judetul TIMIS.

Data: 20.06.2018

S.C. LACTATE BICOS S.R.L.
 Sediul social: Ortisoara, nr. 280, Timis, Romania, tel: +40 256 212 036
 Cod fiscal: RO 34406543 Reg. comertului nr.: J35/919/2015





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR TIMIȘ

AUTORIZAȚIE SANITARĂ VETERINARĂ
pentru schimburi intracomunitare cu produse
alimentare de origine animală
Nr. L 218 din 01.07.2015

Directorul executiv al Direcției Sanitar-Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Timiș, având în vedere cererea și documentația înregistrate la nr.15.176 din 24.06.2015 ale SC LACTATE BICOS SRL din loc. Ortisoara, nr.280, jud.Timis, în baza Notei de constatare cu nr. 15.371 din 24.06.2015, întocmite de dr.Padurariu Corina în calitate de consilier Serviciu Catagrafie, Înregistrare, Evaluare, TRACES în temeiul prevederilor Ordonanței Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare, precum și al prevederilor Regulamentului (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 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,

DISPUNE:

autorizarea sanitară veterinară pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine animală, cu nr. de autorizare **L218** pentru unitatea:

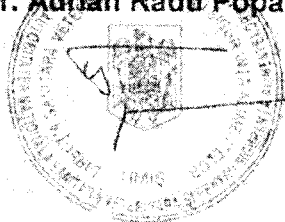
SC LACTATE BICOS SRL din loc. Ortisoara, nr.280, jud.Timis,
pentru următoarele activități:

Obiectiv	Capacitate totală de producție autorizată (tone/săptămână)	Activitate		Specie	Observații
Unitate procesare lapte și produse din lapte	1400	1	PP	-	

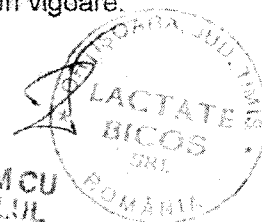
Marca de sănătate/identificare care va fi aplicată pe produsele de origine animală în unitățile care au fost autorizate sanitar veterinar condiționat trebuie să respecte prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 10/2008 cu modificările ulterioare privind aprobarea Normei sanitare veterinar care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 221 din 21 martie 2008.

Nerespectarea condițiilor care au stat la baza emiterii prezentei autorizații sanitare veterinar, schimbarea profilului sau efectuarea altor activități decât cele autorizate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinar în vigoare atrage, după caz, suspendarea sau interzicerea desfășurării activității, precum și sancționarea contravențională sau penală, conform legislației în vigoare.

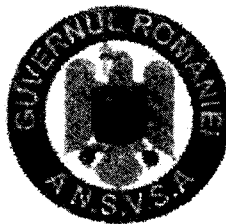
DIRECTOR EXECUTIV,
Dr. Adrian Radu Popa



CONFORM CU ORIGINALUL



Pagina 1



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

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor TIMIȘ

SERVICIUL CATAGRAFIE ÎNREGISTRARE EVALUARE TRACES

**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARA VETERINARA
SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**

Directia de Igiena Veterinara si Epidemiologie

Directia Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor Timis

RUC NR.07/28.06.2017

FISA DE EVALUARE * nr. 07 /28.06.2017

privind condițiile de igiena în unitățile de
procesare a laptelui crud materie prima sau procesare a produselor din lapte,
inclusiv a fabricilor de înghețată

Dr. Banda Viorel, sef SCIET si Dr. Padurariu Corina, legitimatie de servicii TM045, consilier SCIET,DSVSA Timis,
urma evaluarii efectuate in unitatea PROCESARE LAPTE SI PRODUSE LACTATE nr. autorizatiei sanitare veterinare L 218- din
localitatea_ORTISOARA adresa NR. 280 , JUD. TIMIS ,apartinand S.C.LACTATE BICOS SRL telefon_0732157082 in prezenta d-lui/
PETRE DREGHICIU în calitate de DIRECTOR la S.C. LACTATE BICOS SRL am constatat si dispus urmatoarele:

Data evaluarii 28.06.2017_;

Tipul evaluarii : Rutina X ; Tematica ; Autorizare ;

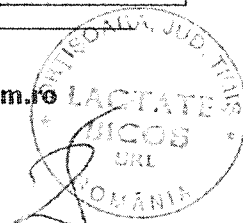
Evaluarea veterinara anterioara (nr.document/data/autoritatea/masuri impuse) 22.11.2016/ DSVSA TIMIS ;

A. INFORMATII GENERALE :	
1. Activitati și tipuri de produse obținute.	Capacități tone/zi
a) Lapte consum	
b) Lapte pasteurizat UHT	88 TO
c) Smantana	-
d) Unt	-
e) Brânzeturi cu pastă opărită	-
f) Brânzeturi afumate	-
g) Brânzeturi topite	-
h) Brânzeturi fermentate	-
i) Brânzeturi frișmântate	-
j) Brânzeturi în sare	-
k) Brânzeturi cu maturare peste 60 zile	-
l) Brânzeturi cu mușcăi	-
m) Înghețată -produse lactoacide	-
2. Originea materiilor prime, ferme/unitati autorizate/unitati inregistrate, x din import/piata nationala/schimburi intracomunitare x	
a) Lapte crud materie prima, de tipul oaie/capra/vaca/bivolita/ magarita/lapa/alte specii	vaca

300585 – TIMIȘOARA Str.Surorile Martir Caceu nr. 4

Tel.: 0256-204911, fax: 0256-204911, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



b) Produse din lapte, de tipul branzeturilor/laptelui condensat/laptelui pasteurizat etc.	da
c) Ingrediente, condimente sau aditivi	da
3. Anul constructiei	2015
4. Anul si perioada utimelor modernizari/reparatii/ modificari majore	2016
5. Unitatea este operationala : a) Pe toata perioada anului	da
b) Productie in doua schimburi	da
c) Productie sezoniera	-
- Nr. de ore lucrate/zi	24
- Nr. de zile lucrate/saptamana	7
- Nr. personal sanitar veterinar	1
- Nr. asistenti veterinari	-
- Nr. medici veterinari	1
- Nr. lucratori/in care in spatiile de productie	20
6. Capacitati de productie si depozitare :	
- Nr. tancuri depozitare lapte crud materie prima cu a) racire	-
b) refrigerare	1
c) congelare	-
- Nr. spatiilor depozitare produse lactate receptionate cu a) racire	-
b) refrigerare	-
c) congelare	-
- Nr. spatiilor depozitare produse finite cu a) racire	-
b) refrigerare	1
c) congelare	-
- Capacitatea totala de depozitare a laptelui crud materie prima (tone)	42
- Capacitatea totala de depozitare a produselor din lapte obtinute (tone)	120
7. Productia totala anuala (anul precedent) (tone)	
a) Lapte consum	
b) Lapte pasteurizat UHT	1686,05TO
c) Smantana	
d) Unt	
e) Branzeturi cu pasta oparita	-
f) Branzeturi afumate	-
g) Branzeturi topite	-
h) Branzeturi fermentate	-
i) Branzeturi framantate proaspete	-
j) Branzeturi in saramura	-
k) Branzeturi cu maturare peste 60 zile	-
l) Branzeturi cu mucegai	-
m) Ingheata -produse lactoacide-	-
8. Igiена si intretinere	
- Sursa de apa potabila	
- furnizata de municipalitate	-
- puturi de adancime sau alte surse	da
- nr. rezervoare apa	1
- Mirosuri straine din exterior (mediu) sau interior	nu
- Distanta de alte cladiri	25m
- Zona exterioara a unitatii (insecte, animale)	corespunzatoare

300585 – TIMIȘOARA Str.Surorile Martir Caceu nr. 4

Tel.: 0256-204911, fax: 0256-204911, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



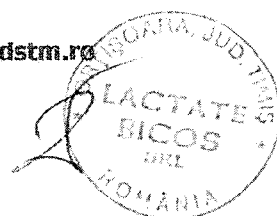
- Cai de acces, parcare auto	da
- Distanța (apropierea/departarea) de furnizori	300 km
- Rampe spalare/incarcare/descarcare auto	da
- Dezinfectoare exterioare/interioare intrare	da
- Spații pentru depozitarea condimentelor, aditivilor alimentari, substanțe chimice și ambalajelor	da

I. Condiții aplicabile tuturor spațiilor utilizate pentru obținerea, depozitarea și manipularea produselor din lapte (Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul I)		B	AR	N	NE
Alin. 1	Spațiile utilizate pentru obținerea, depozitarea și manipularea produselor din lapte trebuie să fie curate și întreținute corespunzător	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2	Structura, proiectarea, construcția, amplasarea și dimensiunea spațiilor utilizate pentru obținerea, depozitarea și manipularea trebuie:				
Alin. 2, lit. (a)	să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat efectuării în condiții igienice a tuturor operațiunilor	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2, lit. (b)	să fie astfel construite încât să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentare și formarea condensului sau a mușcăturilor nedorite pe suprafețe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2, lit. (c)	să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării și, în special, combaterea dăunătorilor	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2, lit. (d)	după caz, să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu reglarea temperaturii și capacitate suficientă pentru a păstra laptele sau produsele din lapte la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și, dacă este nevoie, înregistrate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 3	Trebuie să existe un număr suficient de toalete cu spălătoare de mâini, racordate la un sistem de scurgere corespunzător. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care se manipulează laptele și produsele din lapte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 4	Trebuie să existe un număr suficient de spălătoare, amplasate în mod corespunzător. Aceste spălătoare trebuie să dispună de apă curentă rece și caldă, cât și de materiale pentru spălătul și uscătul igienic al mâinilor	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Dispozitivele de spălat pentru produsele din lapte trebuie să fie separate de cele destinate spălătului pe mâini	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 5	Trebuie să existe mijloace adecvate și suficiente de ventilație naturală sau mecanică	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Trebuie să se evite circulația curenților de aer dintr-o zonă contaminată spre una curată	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sistemele de ventilație trebuie construite în așa fel încât să permită accesul la filtre și alte piese care necesită curățarea sau înlocuirea	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 6	Instalațiile sanitare trebuie să dispună de ventilație naturală sau mecanică adecvată	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 7	Spațiile pentru produse alimentare trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural și/sau artificial adecvat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 8	Instalațiile de scurgere trebuie să corespundă destinației	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Acestea trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	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 din lapte susceptibile de a prezenta un grad mare de risc pentru consumatorul final	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 9	Prezența vestiarelor adecvate pentru personal, dotate corespunzător	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 10	Produsele de curățare și substanțele dezinfectante nu trebuie depozitate în zonele în care se	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

300585 – TIMIȘOARA Str.Surorile Martir Caceu nr. 4

Tel.: 0256-204911, fax: 0256-204911, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU ORIGINALUL



	manipulează produsele din lapte				
II. Cerințe pentru spațiile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează laptele și produselor din lapte (Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul II)					
Alin. 1	În spațiile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează laptele și produsele din lapte (cu excepția sălilor de mese, dar inclusiv spațiile din mijloacele de transport), proiectarea și structura trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă alimentară, inclusiv prevenirea contaminării între operațiuni și în timpul lor. Îndeosebi:	X			
Alin. 1.	podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat		X		
lit. (a)	Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentară pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare	X			
	După caz, podeaua trebuie să permită scurgerea adecvată a apei reziduale sau a soluțiilor de spălare	X			
Alin. 1.	suprafețele pereților trebuie să fie în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat	X			
lit. (b)	Acest lucru va impune utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice cât și o suprafață netedă până la o înălțime corespunzătoare, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentară pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare	X			
Alin. 1.	plafonul (sau, dacă nu există plafon, suprafața interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să diminueze condensul, apariția mușcăturilor nedorite și deversarea particulelor				
lit. (c)					
Alin. 1.	ferestrele și celelalte deschideri trebuie construite în așa fel încât să împiedice acumularea murdăriei	X			
lit. (d)	cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate, după caz, cu ecrane de protecție împotriva insectelor, ușor de demontat pentru a fi curățate	X			
	în cazul în care deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producției	X			
Alin. 1.	ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat	X			
lit. (e)	aceasta va impune utilizarea unor suprafețe netede și neabsorbante, cu excepția cazului în care operatorii din sectorul alimentară pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare	X			
Alin. 1.	suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din zonele în care se manipulează produsele din lapte și, în special, cele aflate în contact cu aceste produse trebuie să fie păstrate în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat		X		
lit. (f)	Suprafețele sunt construite din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice	X			
Alin. 2	Există spații adecvate pentru curățarea, dezinfectarea și depozitarea instrumentelor și echipamentelor de lucru	X			
	Spațiile trebuie să fie construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să dispună de alimentare adecvată cu apă caldă și rece	X			
Alin. 3	Există facilități necesare pentru spălarea produselor din lapte sau a altor produse alimentare (în special în unitățile care produc brânzeturi cu o perioadă lungă de maturare)	-			na
	Fiecare chiuvetă sau dotare similară destinată spălării produselor alimentare trebuie să dispună de alimentare adecvată cu apă potabilă caldă și/sau rece, să fie păstrate curate și, după caz, dezinfectate.				na
III. Cerințe privind transportul laptelui și produselor din lapte					
(Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul IV)					
Alin. 1	Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate la transportul laptelui și produselor din lapte trebuie să fie curate și în bună stare pentru a proteja de contaminare laptele și produsele din lapte	X			
	Acestea sunt concepute și construite în așa fel încât permit curățarea și/sau dezinfectarea adecvată.	X			
Alin. 2	Recipientele din vehicule și/sau containere trebuie rezervate numai transportului produselor alimentare	X			

300585 – TIMIȘOARA Str.Surorile Martir Caceu nr. 4

Tel.: 0256-204911, fax: 0256-204911, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



Alin. 3	În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor produse nealimentare sau pentru transportul mai multor produse alimentare în același timp, produsele respective trebuie să fie separate în mod efectiv	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
Alin. 4	Produsele alimentare în vrac sub formă lichidă, de granule sau pudră se transportă în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate transportului produselor alimentare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Aceste containere au o mențiune clară și vizibilă, în una sau mai multe limbi ale Comunității, privind utilizarea lor pentru transportul produselor alimentare sau mențiunea "numai pentru produse alimentare"					
Alin. 5	Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor produse decât cele alimentare sau pentru transportul unor produse alimentare diferite, ele trebuie bine curățate între încărcături pentru a se evita riscul de contaminare.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
Alin. 6	În mijloacele de transport și/sau containere, produsele din lapte se amplasează și se protejează în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de contaminare.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 7	Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate la transportul laptelui sau produselor din lapte trebuie să asigure păstrarea produselor la temperaturi adecvate și să permită controlarea acestor temperaturi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
IV. Cerințe privind echipamentele utilizate la procesarea laptelui și produselor din lapte						
(Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul V)						
Alin. 1	Toate ustensilele, instalațiile și echipamentele cu care produsele alimentare intră în contact trebuie:					
Alin. 1, lit. (a)	să fie bine curățate și, după caz, să fie dezinfectate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	să fie curățate și dezinfectate cu o frecvență suficient de mare pentru a se evita orice risc de contaminare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 1, lit. (b)	să fie construite din materiale corespunzătoare și trebuie întreținute astfel încât să reducă la minimum orice risc de contaminare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 1, lit. (c)	cu excepția containerelor și ambalajelor nereturnabile, construcția, materialele și întreținerea să fie de așa natură încât să poată fi curățate și, după caz, dezinfectate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 1, lit. (d)	să fie poziționate în așa fel încât să permită curățarea adecvată a echipamentelor și a zonei înconjurătoare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 2	Echipamentele sunt prevăzute cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 3	Când este necesară folosirea aditivilor chimici pentru a preveni corodarea echipamentelor și a containerelor, aceștia se utilizează în conformitate cu bunele practici	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
V. Cerințe privind monitorizarea deșeurilor rezultate din procesarea laptelui și produselor din lapte						
(Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul VI)						
Alin. 1	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sunt eliminate cât mai rapid posibil din spațiile în care se află produsele alimentare, pentru a se evita acumularea lor	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 2	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sunt depozitate în recipiente care se pot închide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Există alte moduri sau sisteme de evacuare a deșeurilor alimentare utilizate, care sunt corespunzătoare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Recipientele utilizate pentru depozitarea deșeurilor trebuie să fie construite în mod corespunzător, menținute în bună stare, ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 3	Se prevăd mijloace adecvate de depozitare și eliminare a deșeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile și altor resturi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
VI. Cerințe privind alimentarea cu apă						
(Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul VII)						

300585 – TIMIȘOARA Str. Surorile Martir Caceu nr. 4

Tel.: 0256-204911, fax: 0256-204911, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



Alin. 1, lit. (a)	Unitatea este racordată la o sursă adecvată cu apă potabilă, care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se evita contaminarea produselor din lapte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 1, lit. (b)	Unitatea utilizează apa curată pentru spălarea exteriorului iar în acest caz sunt prevăzute instalații adecvate de alimentare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
Alin. 2	În cazul în care se utilizează apă nepotabilă, de exemplu pentru stingerea incendiilor, obținerea de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta trebuie să circule într-un sistem separat și identificat în mod corespunzător	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
	Apa nepotabilă nu este racordată la sistemul de apă potabilă, sau să fie deversată în acest sistem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
Alin. 3	Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu prezintă riscuri de contaminare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
	Această apă trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă, cu excepția cazului în care autoritatea competentă stabilește că, sub aspect calitativ, apa nu poate compromite salubritatea produselor din lapte obținute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
Alin. 4	Gheața care intră în contact cu produsele din lapte (în fisele tehnice sau planul HACCP ale produselor trebuie să fie menționată această etapă) sau care le poate contamina trebuie să fie obținută din apă potabilă	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
	Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții care să prevină contaminarea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
Alin. 5	Aburul utilizat direct în contact cu laptele sau produsele din lapte în procesul tehnologic nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care este susceptibilă să contamineze produsele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
Alin. 6	Atunci când laptele sau produsele din lapte sunt tratate termic în recipiente închise ermetic, trebuie avut grijă ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic să nu fie o sursă de contaminare a produselor alimentare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VII. Cerințe privind igiena personalului					
(Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul VIII)					
Alin. 1	Fiecare persoană care lucrează într-o zonă în care se manipulează produse alimentare trebuie să respecte un nivel ridicat de igienă personală și să poarte îmbrăcăminte adecvată și curată și, după caz, îmbrăcăminte de protecție	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2	Nu se 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 vre-o posibilitate de contaminare directă sau indirectă	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Toate persoanele angajate într-o unitate de procesare a laptelui care suferă de aceste afecțiuni și care sunt susceptibile de a veni în contact cu produsele alimentare trebuie să comunice de îndată responsabilului de activitate afecțiunea respectivă sau simptomele ei și, dacă este posibil, cauzele acesteia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VIII. Cerințe privind produsele din lapte					
(Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul IX)					
Alin. 1	Operatorul din sectorul alimentar nu acceptă materii prime sau ingrediente despre care se știe sau se presupune că sunt contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau substanțe toxice, descompuse sau străine care să pună în pericol siguranța produselor obținute	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2	Materiile prime și toate ingredientele depozitate sunt păstrate în condiții adecvate menite să prevină degradarea și să evite contaminarea	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 3	În toate etapele de producție, prelucrare și distribuție, laptele și produsele din lapte 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 4	Sunt puse în practică proceduri adecvate de combatere a dăunătorilor	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

300585 – TIMIȘOARA Str.Surorile Martir Caceu nr. 4

Tel.: 0256-204911, fax: 0256-204911, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



	Sunt aplicate, de asemenea, proceduri adecvate care să împiedice accesul animalelor nedorite în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (sau, în cazul în care autoritatea competentă o permite, să împiedice ca accesul să aibă drept rezultat contaminarea)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 5	Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite susceptibile de a favoriza înmulțirea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care poate cauza un risc pentru sănătate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lanțul frigorific nu trebuie întrerupt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Produsele sunt retrase câteodată din spațiile cu temperatură controlată pe perioade scurte de timp în scopuri practice legate de manipulare în timpul pregătirii, transportului, depozitării, etalării și servirii produselor alimentare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Unitățile din sectorul alimentară care fabrică, manipulează și ambalează produse din lapte prelucrate trebuie să dispună de spații adecvate și suficient de mari pentru a asigura depozitarea separată a materiilor prime de materiile prelucrate, precum și spații frigorifice de depozitare suficiente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 6	Atunci când produsele alimentare trebuie ținute la frig, ele trebuie 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> na
	În timpul decongelării, produsele alimentare sunt supuse unor temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariția unor riscuri pentru sănătate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> na
	Lichidul care se scurge în urma decongelării și care poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta este evacuat corespunzător	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> na
	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> na
Alin. 8	Substanțele periculoase și/sau necomestibile, inclusiv furajele animale, sunt etichetate în mod corespunzător și depozitate în containere separate și sigure	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IX. Cerințe privind ambalarea produselor din lapte					
(Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul X)					
Alin. 1	Materialele utilizate pentru împachetare și ambalare nu sunt surse de contaminare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2	Materialele utilizate pentru împachetare sunt depozitate în așa fel încât să nu fie expuse riscului de contaminare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 3	Operațiile de împachetare și ambalare sunt efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Atunci când se folosesc cutii metalice și borcane de sticlă, ele sunt întregi și curate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> na
Alin. 4	Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare sunt ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> na
X. Cerințe privind tratamentul termic					
(Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul XI)					
Alin. 1	Următoarele cerințe se aplică numai produselor alimentare introduse pe piață în recipiente închise ermetic:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 1	orice proces de tratament termic utilizat pentru a prelucra un produs neprelucrat sau pentru a prelucra în continuare un produs prelucrat trebuie:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 1.	să aducă fiecare parte a produsului tratat la o temperatură dată, pe o perioadă dată de timp	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
lit. (a)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 1	(b) să împiedice contaminarea produsului în timpul procesării	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
lit. (b)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

300585 – TIMIȘOARA Str.Surorile Martir Caceu nr. 4

Tel.: 0256-204911, fax: 0256-204911, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstim.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



Alin. 2	pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, sunt verificate cu regularitate principalii parametri relevanți (în special temperatura, presiunea, etanșeitatea și factorii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 3	procesul utilizat respectă o normă recunoscută pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
XI. Cerințe privind instruirea și formarea personalului					
(Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul XII)					
Alin. 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2	persoanele care răspund de întocmirea și actualizarea procedurilor de bună practică sau de punerea în practică a ghidurilor aplicabile au beneficiat de o formare profesională adecvată privind aplicarea principiilor HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 3	sunt respectate toate cerințele legislației interne privind programele de formare pentru persoanele care lucrează în anumite sectoare alimentare				
XII. Cerințe privind temperatura					
(Reg. 853/2004, Secțiunea IX, Capitolul II, Punctul I)					
Alin. 1	Sunt dispuse măsuri pentru a se asigura că laptele, la sosirea în unitatea de prelucrare, este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6 °C și este menținut la această temperatură până la prelucrare	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 1, lit. (a)	Laptele este recepționat la o temperatură mai mare deoarece prelucrarea începe de îndată după muls sau în patru ore după sosirea laptelui în unitatea de prelucrare				na
Alin. 1, lit. (b)	Laptele este recepționat la o temperatură mai mare deoarece autoritatea competentă autorizează o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de producerea anumitor produse lactate.				na
XIII. Cerințe privind tratamentul termic					
(Reg. 853/2004, Secțiunea IX, Capitolul II, Punctul II)					
Alin. 2, lit. (a)	În cazul în care urmează să supună laptele crud unui tratament termic, ia în considerare procedurile puse la punct în conformitate cu principiile HACCP în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2, lit. (b)	În cazul în care urmează să supună laptele crud unui tratament termic sunt respectate cerințele pe care le-ar putea formula autoritatea competentă în această privință atunci când autorizează unități sau efectuează controale în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 privind organizarea controalelor oficiale.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
XIV. Cerințe privind laptele crud de vacă					
(Reg. 853/2004, Secțiunea IX, Capitolul II, Punctul III)					
Alin. 1, lit. (a)	Sunt implementate proceduri adecvate care să asigure că imediat înainte de prelucrare laptele de vacă crud utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 300000 pe ml la o temperatură de 30 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 1, lit. (b)	Sunt implementate proceduri adecvate care să asigure că imediat înainte de prelucrare laptele de vacă prelucrat folosit pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 100000 pe ml la o temperatură de 30 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 2	În cazul în care laptele crud nu întrunește criteriile stabilite la alin. 1, se informează autoritatea competentă și se iau măsuri pentru a remedia situația	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
XIV. Cerințe privind împachetarea și amabalarea					
(Reg. 853/2004, Secțiunea IX, Capitolul III)					
	Închiderea ambalajelor destinate consumatorului se efectuează imediat după umplere (pentru produsele din lapte sub formă lichidă) în unitatea unde a avut loc ultimul tratament termic al produselor lactate care se prezintă în formă lichidă, cu ajutorul unor dispozitive de închidere care previne contaminarea	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin.	Sistemul de închidere este astfel proiectat astfel încât după deschidere să rămâne vizibil și ușor de	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

300585 – TIMIȘOARA Str.Surorile Martir Caceu nr. 4

Tel.: 0256-204911, fax: 0256-204911, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



comun	controlat faptul că ambalajul a fost deschis				
XIV. Cerințe privind etichetarea					
(Reg. 853/2004, Secțiunea IX, Capitolul IV)					
Alin. 1	Sunt respectate cerințele prevăzute de Directiva 2000/13/CE privind etichetarea produselor din lapte (HG nr. 106/2002)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 1, lit. (a)	În cazul laptelui crud destinat consumului uman ca atare, pe etichetă este indicată în mod clar, mențiunea "lapte crud"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> na
Alin. 1, lit. (b)	În cazul produselor din lapte crud, la care procesul de producție nu comportă nici tratament termic, nici tratament fizic sau chimic, pe etichetă este indicată mențiunea "cu lapte crud".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> na
XV. Marcarea produselor					
1	Marca de sanatare (stampila cu numar de autorizare sanitara veterinara)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Marca de sanatare se aplica pe fiecare unitate de ambalaj de produs obtinut	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Sunt respectate conditiile de marcare prevazute in legislatia nationala si comunitara	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
XVI. Laborator propriu al unitatii		neaplicabil			
1	Autorizarea sanitara veterinara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Asigurarea spatiului si compartimentarea acestora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Gama completa de analiza conform standardelor in vigoare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Aparatura si reactivi corespunzatori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Personal instruit si atestat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Starea de intretinere a aparaturii	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Evidente si monitorizare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Documente care sa ateste calibrarea si verificarea periodica a aparaturii de masura si control	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
XII. Lista documentelor prezentate in ziua inspectiei		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	Schita unitatii (format A 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Diagrama fluxului tehnologic pt. fiecare produs (format A4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Manualul calitatii incluzand HACCP cu identificarea PCC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Documente pt. monitorizarea si controlul PC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Programe DDD, precum si rezultatele eficientei actiunilor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Programe de igienizare si rezultatele de laborator la testele de sanatate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Programe pentru instruirea personalului	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Sistem de pastrare si evidente pentru stampile si etichete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Harta cu distributia apei in unitate si punctele de recoltare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Program de recoltare probe pentru examene bacteriologice conform Programului strategic si Programului de autocontrol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Carnete de sanatate pt. lucratori vizate periodic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

300585 – TIMIȘOARA Str. Surorile Martir Caceu nr. 4

Tel.: 0256-204911, fax: 0256-204911, e-mail: dsvtimis@dsvtimis.rdstm.ro

CONFORM CU
ORIGINALUL



12	Documentatii pentru inregistrarea temperaturilor	DA	
13	Registrelle de gestiune a materiilor prime si produselor (intrari/iesiri/flux) si documentele care au insotit produsele	DA	
14	Documente si evidente necesare transmise de ANSVSA care se vor tine sau viza de medici veterinari oficiali	NE	
15	Documente care sa evidentieze trasabilitatea produselor	DA	
16	Registrelle cu rezultatele examenelor inregistrate in laboratorul uzinal	DA	
17	Controlul si verificarea aparatelor de masura si control (AMC)	DA	

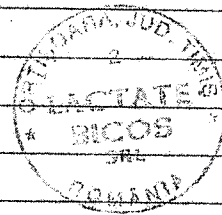
B-bine; AR-acceptabil cu reinspectie; N-neacceptabil; NE-neaplicabil;

* NOTA: Prezenta fisa de evaluare se atasaza in anexa la Nota de constatare. Observatiile si deficiente constatate ca urmare a verificarii efectuate in vederea evaluarii unitatii, vor fi inscrise in „Nota de constatare” intoemita separat care va cuprinde: scopul si obiectivul vizat, baza legala, principalele deficiente constatate inscrise in ordinea numerotarii din prezenta Fisa de evaluare, recomandari si masuri cu termen de remediere a deficientelor, responsabilitati, concluziile.

VI. EVALUARE FINALA:

B
 AR (termen de recontrol)
 N (numar ordonanta de inchidere)

REPREZENTANTUL
AUTORITATII VETERINARE **REPREZENTANTUL UNITATII -DIRECTOR**
DR.BANDA VIOREL **PETRE DREGHICI**
DR PADURARIU CORINA
INTOCMIT LA DATA DE
28.06.2017



NUMAR DE EXEMPLARE 1

CONFORM CU ORIGINALUL

