

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.054/01.03.2018

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 I, la scolile si gradinitele 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:01.03.2018

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.

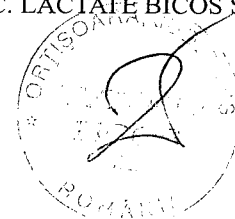
Ambalare: cutii din material multistrat TetraPak, sigilate termo-inductiv de 200 ml.

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

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

Data: 01.03.2018

S.C. LACTATE BICOS S.R.L.





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:

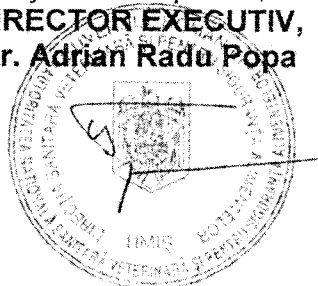
SC LACTATE BICOS SRL din loc. Ortisoara, nr.280, jud.Timis,
pentru următoarele activități:

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

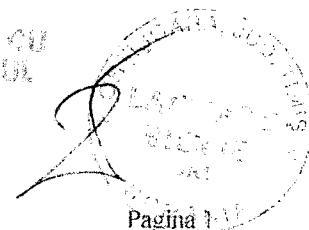
Marca de sănătate/identificare care va fi aplicată pe produsele de origine animală în unitățile care au fost autorizate sanitar veterinar condiționat trebuie să respecte prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 10/2008 cu modificările 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.

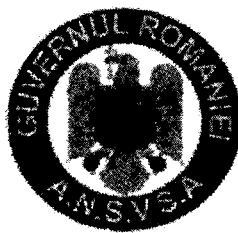
DIRECTOR EXECUTIV,
Dr. Adrian Radu Popa



CONFORM CU
ORIGINALUL



Pagina 1/1



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

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor TIMIȘ

SERVICIUL CATAGRAFIE ÎNREGISTRARE EVALUARE TRACES

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ

ȘI PENTRU SIGURANȚA 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 conditiile de igiena in unitatile de
procesare a laptelui crud materie prima sau procesare a produselor din lapte,
inclusiv a fabricilor de inghetata**

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 in calitate de DIRECTOR la S.C. LACTATE BICOS SRL am constatat si dispus urmatoarele:

Data evaluarii 28.06.2017_;

Tipul evaluarii : Rutina ; Tematica ; Autorizare ;

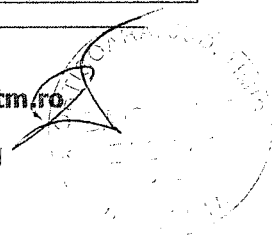
Evaluarea veterinara anterioara (nr.document/data/autoritatea/masuri impuse) 22.11.2016/ DSVSA TIMIS _____;

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 frământate	-
j) Brânzeturi în saramură	-
k) Brânzeturi cu maturare peste 60 zile	-
l) Brânzeturi cu mușegai	-
m) Înghețată -produse lactoacide	-
2. Originea materiilor prime, ferme/unitati autorizate/unitati înregistrate, x din import/piata nationala/schimburi intracomunitare x	
a) Lapte crud materie prima, de tipul oaie/capra/vaca/bivolita/ magarita/iapa/alte specii	vaca

300585 – TIMIȘOARA Str.Surorile Martir Caceu nr. 4

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

CONFIRM CU
ORIGINALUL

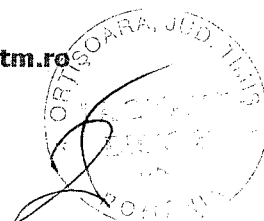


b) Produse din lapte, de tipul branzeturilor/laptelui condensat/laptelui pasteurizat etc.	da
c) Ingrediente, condimente sau aditivi	da
3. Anul constructiei	2015
4. Anul si perioada utimelor modernizari/reparatii/ modificari majore	2016
5. Unitatea este operationala : a) Pe toata perioada anului	da
b) 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) Inghetata - produse lactoacide-	-
8. Igiena 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

COPIE
ORIGINAL



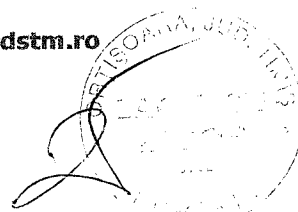
- Cai de acces, parcare auto	da
- Distanța (apropierea/departarea) de furnizori	300 km
- Rampe spalare/incarcare/descarcare auto	da
- Dezinfectoare exterioare/interioare intrare	da
- Spatii pentru depozitarea condimentelor, aditivilor alimentari, substante chimice și ambalajelor	da

I. Conditii 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:	<input type="checkbox"/>			
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 operațiilor	<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 mușcăiurilor 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 uscatul igienic al mâinilor	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 5	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"/>
	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 dinspre 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
ORGANIGRAMUL



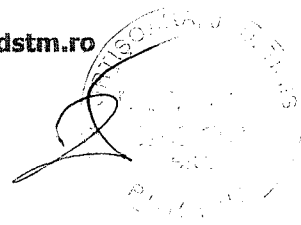
	manipulează produsele din lapte				
II. Cerințe pentru spațiile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează laptele și produselor din lapte (Reg. 852/2004, Anexa II, Capitolul II)					
Alin. 1	În spațiile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează laptele și produsele din lapte (cu excepția 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 alimentar 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 alimentar 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 alimentar 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			

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"/>	
Alin. 5	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"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	na
Alin. 6	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alin. 7	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, 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

COMISIA DE
CONTROL

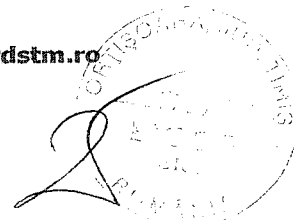


Alin. 1, lit. (a)	Unitatea este racordată la o sursă adecvată cu apă potabilă, care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se evita contaminarea produselor din lapte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 1, 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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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 vreo 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, microorganismele 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 improprii 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
ORIGINELE

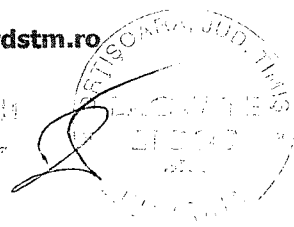


	Sunt aplicate, de asemenea, proceduri adecvate care să împiedice accesul animalelor nedorite în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (sau, în cazul în care autoritatea competentă o permite, să împiedice ca accesul să aibă drept rezultat contaminarea)	<input checked="" 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 servitului 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 suficiente de mari pentru a asigura depozitarea separată a materiilor prime de materialele 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.rdstm.ro

CONFIRMAM
CERINȚELE

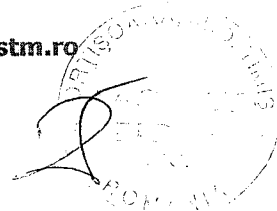


Alin. 2	pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, sunt verificate cu regularitate principalii parametri relevanți (în special temperatura, presiunea, etanșeitatea și factorii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alin. 3	procesul utilizat respectă o normă recunoscută pe plan internațional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultrainaltă 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 bune practici 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, la 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
ORDINUL nr. 12

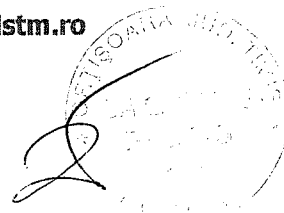


comun	controlat faptul că ambalajul a fost deschis				
XIV. Cerințe privind etichetarea					
(Reg. 853/2004, Secțiunea IX, Capitolul IV)					
Alin. 1	Sunt respectate cerințele prevăzute de Directiva 2000/13/CE privind etichetarea produselor din lapte (HG nr. 106/2002)	<input checked="" type="checkbox"/>	<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 eticheta 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 sanătate (stampila cu număr de autorizare sanitară veterinară)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Marca de sanătate se aplica pe fiecare unitate de ambalaj de produs obținut	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Sunt respectate condițiile de marcarea prevăzute în legislația națională și comunitară	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
XVI. Laborator propriu al unitatii		neaplicabil			
1	Autorizarea sanitară veterinară	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Asigurarea spațiului și compartimentarea acestora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Gama completă de analiza conform standardelor în vigoare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Aparatura și reactivi corespunzători	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Personal instruit și atestat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Starea de întreținere a aparaturii	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Evidențe și monitorizare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Documente care să ateste calibrarea și verificarea periodică a aparaturii de măsură și control	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
XII. Lista documentelor prezentate în ziua inspecției		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<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 incluzând HACCP cu identificarea PCC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Documente pt. monitorizarea și controlul PC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Programe DDD, precum și rezultatele eficienței acțiunilor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Programe de igienizare și rezultatele de laborator la testele de sanătate	<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 și evidențe pentru stampile și etichete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Harta cu distribuția apei în unitate și 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 și Programului de autocontrol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Carnete de sanătate 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
CARTONUL



12	Documentatii pentru inregistrarea temperaturilor	DA	
13	Registrele 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 medicii veterinari oficiali	NE	
15	Documente care sa evidentieze trasabilitatea produselor	DA	
16	Registrele 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 verificar efectuate in vederea evaluarii unitatii, vor fi inscrise in „Nota de constatare” intoemita separat care va cuprinde: scopul si obiectivul viz baza legala, principalele deficiente constatate inscrise in ordinea numerotarii din prezenta Fisa de evaluare, recomandari si masuri cu term de remediere a deficientelor, responsabilitati, concluzile.

VI. EVALUARE FINALA:

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

REPREZENTANTUL

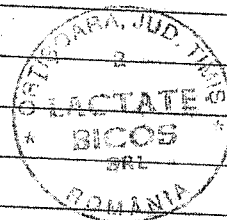
AUTORITATI VETERINARE

DR.BANDA VIOREL

REPREZENTANTUL UNITATII -DIRECTOR

PETRE DREGHICI

DR PADURARIU CORINA

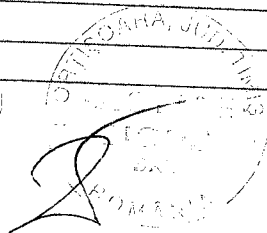


INTOCMIT LA DATA DE

28.06.2017

NUMAR DE EXEMPLARE 1

CONFORTUL
SINTEZA



**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 evaluării - 28.06.2017;

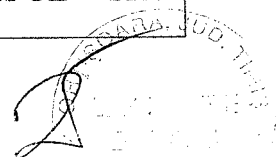
Tipul evaluării- AUDIT

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

A. INFORMATII GENERALE :

1. Activități 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/motivele 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
ORDINUL

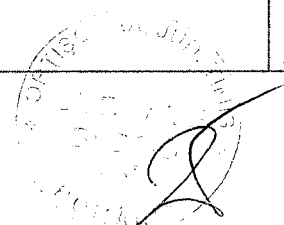


- deficiențe constatate	
- recomandări formulate	

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 stampilată 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 schita 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

CONFIDENȚIAL
GRUPUL



	<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 microbian, 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			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 parametri 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

	<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	Stabilirea măsurilor corective <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 verifică echipamentul, persoana/persoanele care manipulează alimentele, eficiența sistemului de monitorizare etc.). 		X		10
			X		9
			X		9
			X		10
			X		9
11	Verificarea funcționării, validarea sistemului <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		9
			X		10
			X		10
			X		na
			X		10
12	Documentația și păstrarea evidențelor <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



**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 alimentară ;
- 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

CONTINUTUL
ORIGINALULUI



- origine animală destinate consumului uman, cu amendamentele ulterioare
- Directiva Consiliului nr. 2002/99/CE, care stabilește regulile de sanătate animala ce guvernează producția, procesare și distribuția 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 planificării în urma evaluării și încadrării în categoria de risc MEDIU

III. Constatari :

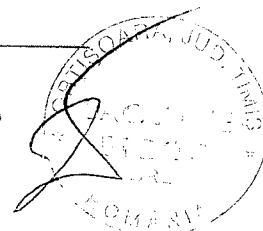
S-a efectuat evaluarea unitatii , în conformitate cu Fisa privind condițiile de igienă în unitățile de procesare a laptelui crud materie prima sau procesare a produselor din lapte nr. 07 /28.06.2017)
 , a Fisei de evaluare HACCP anexate, consemnându-se toate aspectele regasite;

Supravegherea sanitară veterinară este asigurată de un medic veterinar oficial; acesta recoltează probe în 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 a ustensilelor 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 - spatiile pentru depozitarea in regim termic controlat(refrigerare) a materiilor prime , spatiile, dotari și instalatii 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 instalatii 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 ;

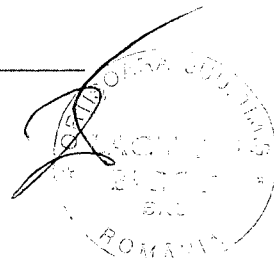
-sunt redactate proceduri referitoare la asigurarea informatiilor lantului alimentar, procedura de retragere a produsului neconform de pe piata;

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



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 asigură trasabilitatea produselor alimentare; aceasta este redactată și implementată în conformitate cu RE.178/2002 CE s-au verificat , de asemenea înregistrările referitoare la asigurarea trasabilității produselor alimentare din unitate, acestea asigurând elementele obligatorii care să poată demonstra proveniența , destinația produsului (denumire, lot, data de valabilitate, documente comerciale și declarația de conformitate, data și ora sosirii/plecării, mijlocul de transport utilizat, respectarea condițiilor de conformitate a produsului-temperatura, stare ambalaj, etc) ;

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

- "LAPTE UHT-LAPTE SEMIDEGRESAT 1,8%,200 ML", data fabricației 07.08.2017, LOT L321 ; s-au evidențiat toate ingredientele utilizate (lapte pasteurizat intermediar 1,8% provenit de la SC.Simultan SRL, fișele anexate acestora, etapele de prelucrare împreună cu registrele aferente, datele de livrare. Acestea sunt corect completate și clar evidențiate, totuși, formularul de trasabilitate nu precizează cantitatea livrată, făcând referire doar la nr. Documentului de însoțire a produsului alimentar.

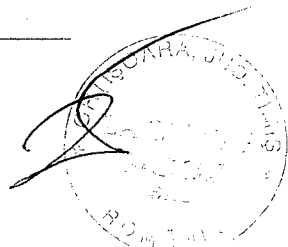
Rezultatele exercițiului de trasabilitate au fost satisfăcătoare, cu mențiunea revizuirii rubricii 'livrare produs finit' și precizarea cantității de produs .

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

DSVSA TIMIȘ

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

CONFORM CU
ORIGINALUL



9. Aprovizionarea 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).

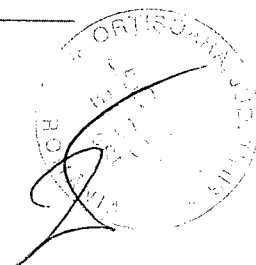
11. Instruirea personalului:

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

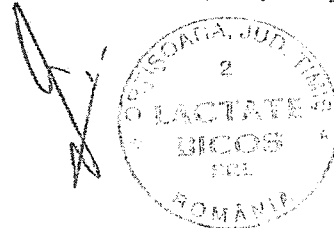
Raspunde: responsabilul legal al unitatii;

-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 SINT

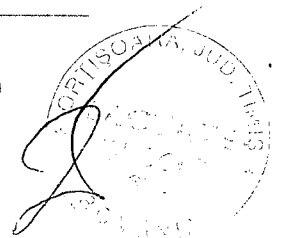
Reprezentantul legal al
unității,
Petre Dreghiciu
(numele, semnătura și ștampila)



DSVSA TIMIȘ

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

CONFORM CU
ORIGINALUL



Detaliere produs											
Furnizor	Adresa furnizor	Producator	Adresa producator	Cod produs	Grupa produs	Produs consumat	Denumire comerciala/so/categoria	Lot (numar sau denumire)	Numar/data emiterii buletinelor de analiza	Numar/data emiterii certificatelor conformitate	Perioada de distributie
1*	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511210-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	236	22057/14.06.2017	Data: 11/09/2017 aferent aviz nr. 170900173/11.09.2017; Data: 12/09/2017 aferent aviz nr. 170900490/12.09.2017 Data: 11/09/2017 aferent aviz nr. 170900173/11.09.2017;	11.09.20 17-12.09.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511211-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	237	22059/14.06.2017	Data: 12/09/2017 aferent aviz nr. 170900490/12.09.2017	11.09.20 17-12.09.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511212-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	251	22368/04.07.2017	Data: 13/09/2017 aferent aviz nr. 170900678/13.09.2017	13.09.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511213-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	252	22370/04.07.2017	Data: 14/09/2017 aferent aviz nr. 170900941/14.09.2017	14.09.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511214-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	253	22372/04.07.2017	Data: 15/09/2017 aferent aviz nr. 170901194/15.09.2017; Data: 18/09/2017 aferent aviz nr. 170901365/18.09.2017	15.09.20 17; 18.09.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511215-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	256	22376/04.07.2017	Data: 13/09/2017 aferent aviz nr. 170900678/13.09.2017	13.09.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511216-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	262	22499/04.07.2017	Data: 14/09/2017 aferent aviz nr. 170900941/14.09.2017	14.09.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511217-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	313	22754/04.08.2017	Data: 19/09/2017 aferent aviz nr. 170901582/19.09.2017; Data: 20/09/2017 aferent aviz nr. 170901790/20.09.2017;	19.09.20 17-20.09.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511218-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	314	22783/09.08.2017	Data: 20/09/2017 aferent aviz nr. 170901790/20.09.2017; Data: 21/09/2017 aferent aviz nr. 170901987/21.09.2017;	20.09.20 17-21.09.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511219-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	321	22820/18.08.2017	Data: 22/09/2017 aferent aviz nr. 170902172/22.09.2017; Data: 25/09/2017 aferent aviz nr. 170902849/25.09.2017;	22.09.2017; 25.09.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511220-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	365	23262/15.09.2017	Data: 26/09/2017 aferent aviz nr. 170902559/26.09.2017 Data: 28/09/2017 aferent aviz nr. 171000467/28.09.2017 Data: 27/09/2017 aferent aviz nr. 171000054/27.09.2017; Data: 09/10/2017 aferent aviz nr. 171001860/09.10.2017;	28.09.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511221-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	367	23266/15.09.2017	Data: 10/10/2017 aferent aviz nr. 171002075/10.10.2017	27.09.20 17; 09.10.10.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511222-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	372	23317/19.09.2017	Data: 28/09/2017 aferent aviz nr. 171000467/28.09.2017	28.09.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511223-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	373	23319/19.09.2017	Data: 29/09/2017 aferent aviz nr. 171000721/29.09.2017 Data: 02/10/2017 aferent aviz nr. 171000910/02.10.2017;	29.09.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511224-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	374	23321/19.09.2017	Data: 03/10/2017 aferent aviz nr. 171001130/03.10.2017; Data: 04/10/2017 aferent aviz nr. 171001337/04.10.2017 Data: 04/10/2017 aferent aviz nr. 171001337/04.10.2017;	02.10-04.10.20 17
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511225-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	383	23382/22.09.2017	Data: 05/10/2017 aferent aviz nr. 171001519/05.10.2017	04.10.20 17-05.10.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511226-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	384	23430/26.09.2017	Data: 05/10/2017 aferent aviz nr. 171001519/05.10.2017; Data: 06/10/2017 aferent aviz nr. 171001691/06.10.2017	05.10-06.10.2017

SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511227-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	385	23432/26.09.2017	Data: 06/10/2017 aferent aviz nr. 171001691/06.10.2017; Data: 09/10/2017 aferent aviz nr. 171001860/09.10.2017; Data: 23/10/2017 aferent aviz nr. 171003756/23.10.2017; Data: 24/10/2017 aferent aviz nr. 171003916/24.10.2017;	06.10.2017, 09.10.2017, 23.10.2017, 24.10.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511228-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	394	23536/03.10.2017	Data: 10/10/2017 aferent aviz nr. 171002075/10.10.2017; Data: 11/10/2017 aferent aviz nr. 171002279/11.10.2017; Data: 12/10/2017 aferent aviz nr. 171002450/12.10.2017; Data: 13/10/2017 aferent aviz nr. 171002692/13.10.2017;	10.10.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511230-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	396	23616/06.10.2017	Data: 16/10/2017 aferent aviz nr. 171002807/16.10.2017;	16.10.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511231-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	397	23620/06.10.2017	Data: 17/10/2017 aferent aviz nr. 171003024/17.10.2017;	17.10.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511232-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	404	23663/11.10.2017	Data: 18/10/2017 aferent aviz nr. 171003228/18.10.2017; Data: 19/10/2017 aferent aviz nr. 171003404/19.10.2017; Data: 06.11.2017 aferent aviz nr. 171100593/06.11.2017	18.10.2017, 19.10.2017, 06.11.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511233-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	405	23667/11.10.2017	Data: 18/10/2017 aferent aviz nr. 171003228/18.10.2017; Data: 06.11.2017 aferent aviz nr. 171100593/06.11.2017	18.10.2017, 06.11.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511236-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	413	23749/18.10.2017	Data: 19/10/2017 aferent aviz nr. 171003404/19.10.2017; Data: 20/10/2017 aferent aviz nr. 171003580/20.10.2017;	19.10.2017, 20.10.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511238-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	414	23751/18.10.2017	Data: 20/10/2017 aferent aviz nr. 171003580/20.10.2017; Data: 24/10/2017 aferent aviz nr. 171003976/24.10.2017; Data: 25/10/2017 aferent aviz nr. 171004175/25.10.2017; Data: 26/10/2017 aferent aviz nr. 171004351/26.10.2017	20.10.2017, 24.10.2017, 25.10.2017, 26.10.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511235-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	415	23753/18.10.2017	Data: 26/10/2017 aferent aviz nr. 171004357/26.10.2017; Data: 27/10/2017 aferent aviz nr. 171004527/27.10.2017; Data: 30/10/2017 aferent aviz nr. 171004625/30.10.2017; Data: 31/10/2017 aferent aviz nr. 171004713/31.10.2017	26.10.2017, 30.10.2017, 31.10.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511237-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	416	23755/18.10.2017	Data: 31/10/2017 aferent aviz nr. 171004713/31.10.2017 Data: 07/11/2017 aferent aviz nr. 171009093/07.11.2017; Data: 08.11.2017 aferent aviz nr. 171101107/08.11.2017; Data: 09.11.2017 aferent aviz nr. 171101182/09.11.2017; Data: 10.11.2017 aferent aviz nr. 171101456/10.11.2017; Data: 13.11.2017 aferent aviz nr. 171101633/13.11.2017	31.10.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511238-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	434	23914/31.10.2017	Data: 01/11/2017 aferent aviz nr. 171100113/01.11.2017; Data: 02/11/2017 aferent aviz nr. 171100353/02.11.2017; Data: 03/11/2017 aferent aviz nr. 171100491/03.11.2017;	01.11.2017, 02.11.2017, 03.11.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511238-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	435	8963/03.11.2017		01.11.-03.11.2017

SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511239-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	436	8965/03.11.2017	Data:07/11/2017 aferent aviz nr. 17110013/01.11.2017; Data:02/11/2017 aferent aviz nr. 171100351/02.11.2017; Data:03/11/2017 aferent aviz nr. 171100491/03.11.2017; Data:08.11.2017 aferent aviz nr.17110107/08.11.2017; Data:09.11.2017 aferent aviz nr.171101282/09.11.2017; Data:10.11.2017 aferent aviz nr.171101456/10.11.2017; Data:13.11.2017 aferent aviz nr.171101639/13.11.2017	01.11.08.11.2017; 08.11.10.11.2017; 13.11.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511240-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	446	9018/08.11.2017	Data:14.11.2017 aferent aviz nr.171101847/14.11.2017; Data:15.11.2017 aferent aviz nr.171102047/15.11.2017	14.11.-15.11.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511241-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	447	9020/08.11.2017	Data:16.11.2017 aferent aviz nr.171102220/16.11.2017; Data:17.11.2017 aferent aviz nr.171102397/17.11.2017; Data:20.11.2017 aferent aviz nr.171102688/20.11.2017;	16.11-17.11.2017; 20.11.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511242-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	454	24057/14.11.2017	Data:21.11.2017 aferent aviz nr.171103106/21.11.2017;	21.11.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511243-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	455	24060/14.11.2017	Data:22.11.2017 aferent aviz nr.171103440/22.11.2017; Data:23.11.2017 aferent aviz nr.171103761/23.11.2017; Data:24.11.2017 aferent aviz nr.171104071/24.11.2017;	22.11.2017; 23.11-24.11.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511244-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	462	24161/17.11.2017	Data:27.11.2017 aferent aviz nr.171104369/27.11.2017; Data:28.11.2017 aferent aviz nr.171104580/28.11.2017; Data:12.12.2017 aferent aviz nr.171202410/12.12.2017;	27.11-28.11.2017; 12.12.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511245-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	471	24296/24.11.2017	Data:29.11.2017 aferent aviz nr.171104891/29.11.2017; Data:04.12.2017 aferent aviz nr.171200595/04.12.2017; Data:05.12.2017 aferent aviz nr.17120930/05.12.2017; Data:06.12.2017 aferent aviz nr.171201251/06.12.2017;	29.11.2017; 04.12-06.12.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511246-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	476	24330/28.11.2017	Data:06.12.2017 aferent aviz nr.171201251/06.12.2017;	06.12.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511247-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	482	24376/05.12.2017	Data:07.12.2017 aferent aviz nr.171201526/07.12.2017; Data:08.12.2017 aferent aviz nr.171201809/08.12.2017; Data:11.12.2017 aferent aviz nr.171202074/11.12.2017; Data:12.12.2017 aferent aviz nr.171202410/12.12.2017;	07.12.2017 11.12.-12.12.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511248-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	483	24380/05.12.2017	Data:13.12.2017 aferent aviz nr.171202730/13.12.2017; Data:14.12.2017 aferent aviz nr.171203008/14.12.2017; Data:15.12.2017 aferent aviz nr.171203290/15.12.2017;	13.12.-15.12.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	15511249-8-Lapte UHT	LAPTE	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	492	24470/08.12.2017	Data:29/01/2018 aferent aviz nr. 180103313/29.01.2018;	29.01.2018

SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	494	24541/12.12.2017	Data: 18.12.2017 aferent aviz nr.171209555/18.12.2017; Data: 19.12.2017 aferent aviz nr.171209891/19.12.2017; Data: 20.12.2017 aferent aviz nr.171204192/20.12.2017; Data: 21.12.2017 aferent aviz nr.171204448/21.12.2017; Data: 22.12.2017 aferent aviz nr.171204704/22.12.2017;	18.12.22.12.2017
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	495	24545/12.12.2017	Data: 17/01/2018 aferent aviz nr. 180101056/17.01.2018; Data: 29/01/2018 aferent aviz nr. 180103931/29.01.2018; Data: 18/01/2018 aferent aviz nr. 180101394/18.01.2018; Data: 19/01/2018 aferent aviz nr. 180101733/19.01.2018;	17.01.2018; 29.01.2018
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	503	24611/15.12.2017	Data: 22/01/2018 aferent aviz nr. 180102007/22.01.2018; Data: 25/01/2018 aferent aviz nr. 180102762/25.01.2018;	18.01.19.01.2018 8
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	511	10223/27.12.2017	Data: 25/01/2018 aferent aviz nr. 180102762/25.01.2018;	22.01.2018
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	513	10225/27.12.2017	Data: 25/01/2018 aferent aviz nr. 180102762/25.01.2018; Data: 26/01/2018 aferent aviz nr. 180103045/26.01.2018;	25.01.2018
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	514	10255/29.12.2017	Data: 30/01/2018 aferent aviz nr. 180103658/30.01.2018; Data: 31/01/2018 aferent aviz nr. 180200053/31.01.2018;	25.01.26.01.2018
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	516	10259/29.12.2017	Data: 30/01/2018 aferent aviz nr. 180103658/30.01.2018; Data: 31/01/2018 aferent aviz nr. 180200053/31.01.2018;	30.01.31.01.2018
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	517	10261/29.12.2017	Data: 15/01/2018 aferent aviz nr. 180100188/15.01.2018; Data: 16/01/2018 aferent aviz nr. 180100669/16.01.2018; Data: 17/01/2018 aferent aviz nr. 180101056/17.01.2018;	30.01.31.01.2018
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	0 16	78/10.01.2018	Data: 07/02/2018 aferent aviz nr. 180200417/01.02.2018; Data: 02/02/2018 aferent aviz nr. 180201043/02.02.2018;	15.01.-17.01.2018
SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	SC Lactate Bicos SRL	loc. Ortisoara, nr. 280, Jud. Timis	LAPTE	Lapte UHT	Lapte UHT	Lapte semidegresat 1,8%, 200 ml, UHT	0 34	20158/23.01.2018		01.02-02.02.2018

SC Lactate Bicos SRL

DATA: 15.09.2018

