1. **Anexa nr. 7 la PG 13/01**
3. **AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGUARNŢA ALIMENTELOR**

**SUBDIVIZIUNEA TERITORIALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**FISA DE EVALUARE**

**A UNITĂȚILOR DE PRODUCERE/PROCESARE CARNE PASĂRE**

Subsemnatul/(ții), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, activând în calitate de medic/i veterinar/i oficial/i /inspector/i, posesor/i al/ai legitimației nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în urma evaluării/inspecției efectuate la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_, la unitatea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, cu adresa de activitate\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Autorizată sanitar-veterinar cu nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, reprezentată de *(numele, prenumele, funcția)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,telefon\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în prezența D-lui/D-nei *(nume, prenume, funcția*)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, am constatat următoarele:

1. **INFORMAȚIE GENERALĂ DESPRE ÎNTREPRINDERE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPUL ÎNTREPRINDERII:** | ABATOR | SECȚIE DE TRANȘARE | SECȚIE DE DEPOZITARE CARNE |
| **TIPUL DE ACTIVITATE A ÎNTREPRINDEII:** | ABATOR | SECȚIE DE TRANȘARE | SECȚIE DE DEPOZITARE CARNE |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SCOPUL VIZITEI LA ÎNTREPRINDERE :** | **CONTROL PLANIFICAT** | **CONTROL INOPINAT** | **AUTORIZARE** |

**Vizita anterioară** (scopul, autoritatea competentă, nr. și data actului de control), **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ANUL CONSTRUCȚIEI UNITAȚII:** |  | | |
| **ANUL ȘI PERIOADA ULTIMILOR MODERNIZARI / REPARAȚII / MODIFICARI:** |  | | |
| **UNITATEA ESTE OPERATIONALĂ:**  (Opțiunea potrivită se va bifa) | Pe toată perioada anului | **DA  / NU** | |
| Activitate sezonieră | **DA  / NU** | |
| **UNITATEA ACTIVEAZĂ:**  (Opțiunea potrivită se va bifa) | Într-un singur schimb | Schimb prelungit | În 2 sau mai multe schimburi |
| **DA  / NU** | **DA  / NU** | **DA  / NU** |
| Numărul zilelor lucrate săptămînal: |  | | |
| **Numărul personal sanitar-veterinar:** |  | | |
| Medici veterinari de liberă practică contractați |  | | |
| **Numărul personalului muncitor:** |  | | |
| a) În total: |  | | |
| b) Per schimb de lucru: |  | | |

**1.1. CAPACITAȚI DE PRODUCȚIE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Capacitatea totală anuala de productie, tone: | | | |  |
| Productia totala anuala, tone: | | | |  |
| **Destinata produselor:** | a. Consum intern, tone: | | |  |
| b. Export, tone: | | |  |
| **Tipul produselor:** | a.Carne (în carcasa), tone : | | |  |
| b.Carne (piese tranșate), tone: | | |  |
| c.Organe, (tone): | | |  |
| Capacitatea proiectată de tăiere (capete/oră): | | | |  |
| Media tăierii (capete/săptămână): | | | |  |
| Numarul liniilor de taiere: | | | |  |
| Specii de pasari tăiate (Broiler, găini, bibilici, curcani, rațe, gîște).  Animale lagomorfe tăiate/sacrificate | | | |  |
| **TRANȘARE** | | | | |
| a.Numarul spaţiilor de transare: | | | |  |
| b.Capacitate transare pe zi, (tone): | | | |  |
| **1.2 CAPACITĂŢI DE RĂCIRE ŞI DEPOZITARE** | | | | |
| a.Capacitatea totală, (tone) de: | | răcire: |  | |
| refrigerare: |  | |
| congelare: |  | |
| b.Numarul spatiilor destinate pentru: | | răcire: |  | |
| refrigerare: |  | |
| congelare: |  | |
| c.Capacitatea totală, (tone) de: | | depozitare : |  | |
| refrigerare |  | |
| congelare : |  | |
| d.Numarul spatiilor destinate pentru: | | depozitare : |  | |
| refrigerare: |  | |
| congelare: |  | |

**1.3 MATERII PRIME UTILIZATE (pasări, carne pasăre)**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Originea materiei prime** | Piața interna | Da/NU |
| Import | Da / NU |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Proiectul construcției/ reconstrucției (după caz), avizat/coordonat sanitar-veterinar | Da |  |
| Nu |  |
| Program de restructurizare / modernizare | Da |  |
| Nu |  |
| Aprovizionare cu apa potabilă | Rețeaua publica |  |
| Sursa proprie (debit) m3/h, capacitate rezervoare |  |
| Canalizarea | Racordata la rețeaua publică |  |
| Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacitați de stocare/epurare m3/h) |  |
| Agentul termic | Sursa publică |  |
| Sursa proprie |  |
| Tipul de agent frigorific utilizat in unitate | Freon |  |
| Altele |  |

**Calificative:** B – Bine; AR – Acceptabil cu recontrol; N – Neacceptabil;

NE – Neaplicabil.

**2. CERINȚE PENTRU EVALUAREA UNITATIIDE PROCESARE CARNE PASĂRE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.**  **Ord.** | **Descrierea cerintelor aplicabile in domeniu/** | **Referinta la legislatia natională** | **Calificative** | **Comentarii** |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
| **2.1 SUPRAVEGHEREA SANITAR-VETERINARĂ A UNITĂȚII** | | | | |
| 1. | Autorizarea sanitară veterinară a unității | **L.G Nr.221  din 19.10.2007,** Cap. II, Art.18, Pct.1 |  |  |
| 2. | Efectuarea expertizei sanitar-veterinare a produselor și a materiei prime de origine animală. | **L.G Nr.221  din 19.10.2007,** Cap. III, Art.14, Pct.6. |  |  |
| 3. | Contractarea medicilor veterinari de liberă practică împuterniciți. | **L.G Nr. 221  din  19.10.2007,** Cap. II, Art.18, Pct.3. |  |  |
| **2.2 CERINȚE GENERALE PENTRU PRODUCȚIA PRIMARĂ** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
| 1. | Transportul, depozitarea și manipularea produselor primare de origine animală, inclusiv animale vii, la locul producției. | **H.G. 412 din 25.05.2010,** Cap. IV,  Pct.15, a). b) |  |  |
| 2. | Agenții economici cu activitate în domeniu alimentar trebuie să se asigure prin implimentarea și respectarea regulilor de igienă că produsele primare sînt protejate de contaminare. | **H.G. 412 din 25.05.2010,** Cap. IV,  Pct.16. |  |  |
| 3. | Menținerea în stare bună de igienă a oricăror instalații, echipamente, containere, boexe, vehicole de transport, utilizate în legătură cu producția primară, și igienizarea, dezinfectarea lor după utilizare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. IV,  Pct.18, Al.1,a),b). |  |  |
| 4. | Utilizarea apei potabile sau a apei curate oricînd este necesar, pentru a preveni contaminarea. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. IV,  Pct.18, Al.1,d). |  |  |
| 5. | Evitarea pe cît de posib a contaminării produselor primare determinată de animale și dăunători. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. IV,  Pct.18, Al.1,d). |  |  |
| 6. | Depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase, astfel încît să se prevină contaminarea producției primare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. IV,  Pct.18, Al.1,g). |  |  |
| 7. | Luarea în considerare a rezultatelor oricăror analize aferente efectuate în bază de prelevări de probe de la animale recepționate în unitate. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. IV,  Pct.18, Al.1,i). |  |  |
| **2.3 CERINȚE GENERALE DE EVALUARE PENTRU SPAȚII DIN UNITĂŢILE CARE PRODUC CARNE DE PASĂRE** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Starea pavimentelor, igienizarea și dezinfectarea lor, dupa caz. | **H.G. 412 din 25.05.2010,** Cap. V, Secț. 2  Pct.32, 1), a). |  |  |
|  | Pereții și starea de menținere a suprafeților lor, pe care se necesită a fi aplicate materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile şi netoxice, uşor de igienizat, și de dezinfectat după caz. | **H.G. 412 din 25.05.2010,**  Cap. V, Secț. 2,  Pct.32 1), b). |  |  |
|  | Plafoane sau suprafata interioară a acoperişului şi accesoriile suspendate trebuie construite astfel, încât să se evite acumularea de murdărie, şi să reducă formarea condensului, creşterea de mucegaiuri, şi împrăştierea de particule. Acesta trebuie să fie uşor de întreţinut şi igienizat, iar după caz de dezinfectat. | **H.G. 412 din 25.05.2010,**  Cap. V, Secț. 2  Pct.32, 1), c). |  |  |
|  | Ferestrele și alte deschizături construite astfel încât să se evite contaminarea și sau acumularea de murdărie. Cele care se pot deschide spre exterior trebuie să fie dotate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi uşor demontate pentru a fi curățate. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 2,  Pct.32, 1). d). |  |  |
|  | Uşile trebuie să fie uşor de curăţat şi de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și non-absorbante. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 2,  Pct.32, 1). e). |  |  |
|  | Suprafeţele, incluzând suprafeţele echipamentelor din spaţiile în care se manipulează carnea proaspătă şi în special cele care intră în contact direct cu carnea proaspăta trebuie să fie în stare bună de întreţinere, uşor de curăţat şi dezinfectat. Acestea trebuie să fie fabricate din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune şi netoxice. | **H.G 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 2,  Pct.32, 1). f). |  |  |
|  | Facilităţi adecvate pentru curăţarea, dezinfecţia şi depozitarea ustensilelor şi echipamentelor de lucru. Aceste facilități trebuie să fie constituite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizonate în mod adecvat cu apă caldă, și rece. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 2,  Pct.33 |  |  |
|  | Elaborarea după caz a instrucțiunilor pentru spălarea produselor alimentare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 2,  Pct.34 |  |  |
| **2.4 FACILITĂŢILE DIN UNITĂŢILE CARE PRODUC CARNE DE PASĂRE** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Obiectivele din domeniu alimentar trebuie să fie menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.22. |  |  |
|  | Proiectarea, disingnul, construcția și mărimea obiectivelor din domeniu alimentar. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.23 a), b), c), d). |  |  |
|  | Utilarea unității cu un număr adecvat de toalete, conectate la un sistem eficient de canalizare. Acestea nu trebuie să se deschidă direct în spaţiile de producţie. (lucru). | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.24. |  |  |
|  | Număr corespunzător de lavuare, amplasate şi concepute în mod adecvat pentru spălarea mâinilor. Acestea, trebuie să fie acționate automat și racordate la apă curentă caldă şi rece, echipate cu material și echipament pentru spălarea şi uscarea igienică a mâinilor. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.25. |  |  |
|  | Mijloace potrivite și suficiente pentru asigurarea ventilaţiei naturale sau mecanice (artificiale). Fluxul mecanic de aer dintr-o zonă murdară catre o zonă curata trebuie evitat. Conceperea și construcția sistemului de ventilație trebuie efectuată astfel încît să faciliteze accesul la filtre sau alte echipamnete pentru a fi igienizate sau schimbate după caz. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.26. |  |  |
|  | Proiectarea adecvată a iluminării, astfel încît să asigure o iluminare naturală sau artificială în limitile parametrilor admisibili. Utilizarea corpurilor de iluminat cu sistem acoperit de protecție. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.28. |  |  |
|  | Dotarea unității cu instalații pentru drenaj, Conceperea și construcția lor astfel, întru evitarea pericolului de contaminare. | **H.G. 412 din 25.05.2010,**  Cap. V, Secț. 1,  Pct.29. |  |  |
|  | Existența unui număr corespunzator de vestiare, amenajate tip ”filtru sanitar” dotate astfel incat să se asigure prevenirea contaminării între părţile spațiilor curate şi cele contaminate. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.30 |  |  |
|  | Spaţii separate securizate, pentru depozitarea agenţilor de curăţare şi a substanţelor de dezinfectare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 1,  Pct.31. |  |  |
| **2.5 CERINȚE GENERALE PENTRU ECHIPAMENTE DIN UNITĂŢILE CARE PRODUC CARNE DE PASĂRE** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Igiena și după caz dezinfecția echipamentelor ce vin în contact cu carnea, trebuie efectuată cu o fregvențăsuficentă pentru evitarea oricărui pericol de contaminare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.5 ,  Pct.43, a). |  |  |
|  | Construcția și confecționarea instalațiilor, și echipamentelor trebuie să fie astfel încît să reducă la minim orice pericol de conatminare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.5 ,  Pct.43, b). |  |  |
|  | Exceptînd containerele nereturnabile și a materialelor de împachetare, echipamentele și instalațiile trebuie să fie confecționate sau construite din astfel de materiale încît să se permită, să fie păstrate curate, în bună ordine, și stare, și dezinfectate la necesitate. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.5 ,  Pct.43, c). |  |  |
|  | Echipamentul trebuie să fie instalat sau montat, astfel încît să se permită igienizarea adecvată a sa și a spațiului adiacent. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.5 ,  Pct.43, d). |  |  |
|  | Utilizarea aditivilor chimici întru prevenirea coroziunii echipamentelor și a containerilorutlizate. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.5 ,  Pct.45. |  |  |
| 1. **CERINȚE SPECIFICE DE IGIENĂ** | | | | |
| **3.1 CERINTE SPECIFICE PENTRU ABATOARELE DE PASĂRI** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Abatoarele trebuie să dispuie de o încăpere sau un spațiu acoperit pentru recepția animalelor și pentru inspecția veterinară înainte de sacrificare. | **H.G. 435 din 28.05.2010**, Cap. V, Secț. 2  Pct.40, al. 1) |  |  |
|  | Pentru a se evita contaminarea cărnii, abatoarele trebuie: a) Să dispuie de un numar suficient de incapericorespunzatoareoperatiunilor efectuate; | **H.G. 435 din 28.05.2010**, Cap V, Secț. 2  Pct.40, al. 2), a),b),c),d),e). |  |  |
| b) Să dipuiede o încăpere separată pentru eviscerare şi pregătirea cărnii, inclusiv adăugarea de condimente la carcasele întregi de pasăre, cu excepţia cazului în care ANSA, autorizează ca aceste operaţiuni să se efectueze separat în timp sau într-un anumit abator; |  |  |
| c) Operațiunile: asomarea, sîngerarea, deplumarea sau jupuirea şi eventual opărirea şi expedierea cărnii se efectuează separat în spaţiu şi timp; |  |  |
|  |  |
| d) Utilajele trebuie sa prevină contactul direct intre carne și pardoseală, pereți și echipamente; |  |  |
| e) Liniile de sacrificare trebuie sa fie proiectate astfel incat sa permitainaintarea continua a procesului de sacrificare si pentru a se evita contaminarea incrucisata intre diferitele parți ale liniei de sacrificare. |  |  |
|  | Este necesar să existe echipamente utilizate pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă caldă, furnizată la o temperatuă minimă de 82 0C, sau alte sisteme alternative, dar cu efect echivalent. | **H.G. 435 din 28.05.2010**, Cap V, Secț. 2,  Pct.40, al.3) |  |  |
|  | Existența unor echipamente (robinete), pentru spălarea mîinilor personalului care intră în contact direct cu carnea, și care trebuie să fie acționate în mod automat, și astfel proiectate, încât să se prevină contaminarea, și răspândirea contaminării. | **H.G. 435 din 28.05.2010**, Cap V, Secț. 2  Pct.40, al.4) |  |  |
|  | Depozitarea la frig a cărnii suspecte, separat de carnea conformă. | **H.G. 435 din 28.05.2010,** Cap. V, Secț. 2  Pct.40, al.5) |  |  |
| Spații separate ce se pot încuia pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consum uman. |  |  |
|  | Se dispune de un loc separat, echipat cu instalaţii corespunzătoare pentru curăţarea, spălarea şi dezinfectarea echipamentelor de transport, cum ar fi cuştile şi mijloacele de transport, cu excepţia cazurilor dacă există şi sînt utilizate spaţiile şi instalaţiile autorizate din apropiere. | **H.G. 435 din 28.05.2010,** Cap. V, Secț. 2  Pct.40, al.6) |  |  |
|  | Existența unui spațiu cu posibilitate de închidere (încuiere) la cheie, echipat adecvat sau o cameră destinată exclusiv serviciului veterinar. | **H.G. 435 din 28.05.2010**, cap V, Secț. 2  Pct.40, al.7) |  |  |
| **3.2. CERINŢE SPECIFICE PENTRU UNITĂȚILE DE TRANŞARE** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Agenții economici trebuie să se asigure că unitățile de tranșare unde se manipulează carnea | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț. 3  Pct.41, a), b), c), d), e). |  |  |
| de pasăre sau de animale lagomorfe:  a) Încăperile unităților sînt construite astfel încît să evite contaminarea cărnii, prin desfăşurarea succesivă a operaţiunilor sau prin separarea diferitelor loturi de producţie. |  |  |
| b) Dispun de încăperi pentru depozitarea cărnii ambalate separat de cea neambalată, cu excepţia cazului în care carnea este depozitată în perioade diferite sau astfel încît materialul de ambalare şi modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne. |  |  |
| c) Dispun de săli de tranșare echipate cu utilaj corespunzător procesului tehnologic desfășurat. |  |  |
| d) Dispun, pentru personalul angajat în manipularea cărnii neambalate, de un echipament adecvat pentru spălarea mîinilor, prevăzut cu robinete acționate în mod automat, astfel proiectate întru a preveni contaminarea. |  |  |
| e) Dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă fierbinte, furnizată la o temperature de cel puțin 82 0C, sau de sisteme alternative dar cu efect echivalent. |  |  |
|  | Agenții economici trebuie să se asigure că în unitate sînt disponibile încăperi separate pentru efectuarea următoarelor operațiuni: | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap.V, Secț.3, Pct.42 a), b). |  |  |
| 1. Eviscerarea gîștelor și rațelor, crescute pentru producția de *”foie gras”* (ficat gras), care au fost asomate, sîngerate și deplumate la ferma de îngrășare. |  |  |
| 1. Eviscerarea păsărilor cu întîrziere. |  |  |
| **4. IGIENA SACRIFICĂRII (TĂIERII) ȘI TOALETARII CĂRNII/CARCASELOR DE PĂSĂRI** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Agenții economici care abatorizează animale trebuie: | **H.G. Nr. 435 din 28.05.2010**,  Cap. III, Secț.3, Pct.21, lit. b), c), Pct.22 |  |  |
| 1. Să nu accepte animalele în aborator fără a solicita și a obține informații relevante privind circuitul alimentar, conform registrelor păstrate în exploatația de origine. |
| 1. Să obțină informațiile referitoare lotului de animale care urmează a fi recepționat, cu cel puțin cu cel puțin 24 de ore înainte de sosire. |  |
|  | Introducerea în spațiile de sacrificare numai animale vii destinate sacrificării, cu excepția păsărilor eviscerate cu întîrziere, a gîștelor și a rațelor crescute pentru producția de *”foie gras”, (ficat gras)*, precum și a păsărilor care nu sunt domestice dar crescute ca animale domestice de fermă, sacrificate-n fermă. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.43, Alin.2 a). |  |  |
|  | Efectuarea inspecției veterinare ante-mortem în conformitate cu insrucțiunile ANSA. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.43, Alin.3 |  |  |
|  | Evitarea contaminării încrucișate în cazul autorizării sacrificării diferitor specii de animale sau cînd se manipulează cu ratitele de fermă și a vînatului sălbatic mic. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.43, Alin.4 |  |  |
|  | Sacrificarea fără întîrzieri nejustificate a animalelor în sălile de sacrificare. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.43, Alin.5. |  |  |
|  | Efectuarea fără întîrziere nejustificată  asomarea, sîngerarea, jupuirea sau deplumarea, eviscerarea şi orice altă pregătire, astfel încît să se evite orice contaminare a cărnii, să ia măsuri pentru a preveni scurgerea conţinutului tractului digestiv în timpul eviscerării; | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.43, Alin.6 |  |  |
|  | Efectuarea inspecției veterinare post-mortem în confromitate cu instrucțiunile ANSA. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.43, Alin.7 |  |  |
|  | După inspectia veterinară post-mortem, trebuie efectuate următoarele măsuri: | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.43, Alin.8 a), b), c), |  |  |
| a) Îndepărtarea cît mai curînd posibil din sectorul curat al întreprinderii a părţilor improprii pentru consum uman; |
| b) Excluderea intrarării în contact a cărnii declarate proprie pentru consum uman cu carnea suspectă sau declarată improprie pentru consum uman şi subprodusele necomestibile; |  |  |
| c) Îndepărtarea în întregime, cît mai curînd posibil, a viscerelor şi  părţilor de viscere care rămîn în carcasă, cu excepţia rinichilor şi cazurilor în care ANSA autorizează altfel. |  |  |
|  | După inspecţia veterinară şi eviscerare, animalele sacrificate sînt curăţate şi refrigerate, de îndată ce acest lucru este posibil, la o temperatură ce nu depăşeşte 4 °C, cu excepţia cazului în care carnea este tranşată la cald. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.43, Alin.9 |  |  |
|  | Atunci cînd, carcasele sînt supuse unui proces de răcire prin imersie trebuie effectuate următoarele măsuri: | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.43, Alin.10. |  |  |
| a) Evitarea contaminării carcaselor, ţinîndu-se cont de greutatea carcasei, temperatura apei, volumul şi direcţia fluxului apei şi timpul de răcire; |
| b) Echipamentele trebuie să fie golite în întregime, curăţate şi dezinfectate ori de cîte ori este necesar, dar cel puţin o dată pe zi. |  |  |
|  | Nu se admite sacrificarea în abator a animalelor bolnave sau suspecte de boală şi animalele supuse sacrificării în cadrul programelor de eradicare ori luptă împotriva unei boli, cu excepţia cazului în care Agenţia permite. În acest caz, sacrificarea este efectuată sub controlul medicului veterinar oficial şi se iau măsuri pentru prevenirea oricărei contaminări. Spaţiile se curăţă şi se dezinfectează înainte de a fi reutilizate. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.4, Pct.11. |  |  |
|  | Decizia medicului veterinar de liberă practică împuternicit după inspecţia postabatorială. | **H.G. 773 din 03.10.13**,  Anexa 1, Cap.5, Pct.34, 35. |  |  |
| **4.1 IGIENA ÎN TIMPUL ȘI DUPĂ TRANŞĂREA / DEZOSĂREA CARNII** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Introducerea progesivă a cărnii în spațiile destinate tranșării în dependență de necesități. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap.V, Secț.5, Pct.44, Alin.1,a) |  |  |
|  | Menținerea și monitorizarea temeraturii cărnii de (max. 4 0C), și a temperaturii ambiente de 12 0C, în timpul operațiunilor de tranșare, fasonare, feliere, porționare, ambalare și împachetare. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap.V, Secț.5, Pct.44, Alin.1, b) |  |  |
|  | Măsuri luate întru evitarea contaminării încrucișate prin separarea în timp și în spațiu atunci cînd se autorizează tranșarea cărnii a diferitor specii de păsări. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap.V, Secț.5, Pct.44, c) |  |  |
|  | Condiții în care carnea de păsări poate fi dezosată și tranșată înainte de a atinge o temperature de 4 0C. Astfel carea poate fi furnizată direct din spațiile de sacrificare sau după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau de refrigerare | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap.V, Secț.5, Pct.44, Alin.2,a),b). |  |  |
|  | Imediat după tranșare și după caz împachetare carnea, trebuie să fie răcită la o temperatură de cel mult 4 0C. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap.V, Secț.5, Pct.44, Alin.3. |  |  |
|  | Separarea cărnii împachetate de cea neîmpachetată în timpul depozitării și transportului. Cu excepția cazurilor cînd acesta, este depozitată sau transportată în perioade diferite, sau astfel încît materialul de împachetare și modul de depozitare sau transportare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap.V, Secț.5, Pct.44, Alin.4. |  |  |
| **5. CONTROLUL POTABILITĂŢII / CALITĂŢII APEI** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Existența și utilizarea unei surse adecvate de apă potabilă, utilizată oricînd este necesar, să asigure condiții pentru evitarea contaminării produselor alimentare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 7, Pct. 50 |  |  |
|  | Apa potabilă trebuie să fie sanogenă şi curată, îndeplinind următoarele condiţii:  a) Să fie lipsită de microorganisme, paraziţi sau substanţe care, prin număr sau concentraţie, pot constitui un pericol potenţial pentru sănătatea umană;  b) Să corespundă parametrilor minimi chimici și microbiologici reglementați. | **H.G 934 din 15.08.2007,** Anexa II, Pct.4 a), b). |  |  |
|  | Producătorii, distribuitorii și utilizatorii de apă potabilă prin sistem public colectiv sau individual, pentruindustriaalimentară, asigurămonitorizareacurentă, de control al apeipotabile, conform unuiprogram care trebuiesăcuprindăîn mod obligatoriu: controlul eficienţei tehnologiei de tratare, îndeosebi al dezinfecţiei, şi al calităţii apei potabileproduse, distribuite şi utilizate. | **H.G 934 din 15.08.2007,** Anexa II, Pct.15. |  |  |
|  | Procedurile de monitorizare, se stabilesc în conformitate cu Regulile şi normativele sanitaro-epidemiologice privind supravegherea şi monitorizarea calităţii apei potabile. | **H.G 934 din 15.08.2007,** Anexa II, Pct.16. |  |  |
|  | Laboratoarele care efectuează monitorizarea apei potabile trebuie să respecte specificaţiile referitoare la modul de analiză a parametrilor stabiliţi. | **H.G 934 din 15.08.2007,** Anexa II, Pct.17. |  |  |
|  | Utilizarea apei nepotabile (Ex. controlul incendiilor, producerea aburilor, refrigerare ș.a. scopuri) | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 7, Pct. 52 |  |  |
|  | Apa reciclată, utilizată pentru prelucrare sau ca ingredient, nu trebuie sa prezinte nici un pericol de contaminare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 7, Pct. 53 |  |  |
|  | Gheața destinată contactului cu produsele alimentare, trebuie obținută doar din apă potabilă și utilizată, și manipulate astfel încît să se evite contaminarea produselor alimentare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 7, Pct. 54 |  |  |
|  | Aburului utilizat în cadrul procesului tehnoligic din cadrul unitatății, nu trebuie să prezinte pericol de contaminare a produselor alimentare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 7, Pct. 55 |  |  |
|  | Utilizarea apei în scopuri de tratament termic pentru răcire, aspra produselor alimentare închise ermetic. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 7, Pct. 56 |  |  |
| **6. MARCAREA, AMBALAREA ȘI ÎMPACHETAREA** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Materialele utilizate pentru ambalare și împachetare nu trebuie să reprezinte o sursă de conatminare pentru produse. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 10, Pct.68 |  |  |
|  | Unitatea trebuie să dispuie de spații separate pentru depozitarea materialelor de ambalare, pentru ca acestea să nu fie expuse uni pericol de contaminare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 10,  Pct.69. |  |  |
|  | Efectuarea operațiunilor de ambalare și etichetare, trebuie efectuate astfel pentru a evita contaminarea produselor. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 10, Pct. 70 |  |  |
|  | Utilizarea de materiale reutizabile pentru ambalare și etichetarea produselor. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț. 10, Pct.71 |  |  |
|  | Aplicarea mărcii de identificare a produsului. | **H.G. 435 din 25.05.2010**,  Cap.III,Secț.I, Pct.15, a), b) |  |  |
|  | Marca de identificare trebuie să fie lizibilă și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile. | **H.G. 435 din 25.05.2010**,  Cap.III,Secț.I, Pct.16 a). |  |  |
|  | Marca de identificare trebuie să indice denumirea țării, scrisă în întregime sau codul din două litere pentru Republica Moldova MD, conform standartului național GOST 7.67-2003 (ISO 3166-1997). | **H.G. 435 din 25.05.2010**,  Cap.III,Secț.I, Pct.16 b). |  |  |
|  | Marca de identificare trebuie să indice numărul de autorizare a întrepriderii. | **H.G. 435 din 25.05.2010**,  Cap.III,Secț.I, Pct.16 c). |  |  |
|  | Condiții și modul de aplicare a mărcii de identificare pe produse. | **H.G. 435 din 25.05.2010**,  Cap.III,Secț.I, Pct.16 a), b), c), e).. |  |  |
| 1. **TRANSPORTUL ȘI EXPEDIŢIA** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Autorizarea sanitar-veterinară a mijloacelor de transport. | **Legea Nr. 221**  din 19.10.2007, Cap.IV, Art.18, Alin.1. |  |  |
|  | Starea de întreținere a mijloacelor de transport și/sau containerele utilizate aditional în transportul produselor alimentare. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap.V, Secț. 4, Pct. 37 |  |  |
|  | Utilizarea recipietelor din vehicule și sau a containerelor. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap.V, Secț. 4, Pct. 38 |  |  |
|  | Utilizarea mijloacelor de transport și/sau a containerelor în alte scopuri decît cel autorizat. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap.V, Secț. 4, Pct. 40. |  |  |
|  | Amplasarea și protejarea produselor alimentare în mijloacelor de transport și/ sau a utilaje, încît să se evite contaminarea. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap.V, Secț. 4, Pct. 41. |  |  |
|  | Utilarea și echiparea mijloacelor de transport în mod corespunzător pentru a asigura, monitoriza și după caz înregistra, continuitatea lanțului criogenic al produselor. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap.V, Secț. 4, Pct. 42. |  |  |
| **8. UTILIZAREA DEȘEURILOR ALIMENTARE** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Deșeurile alimentare, suprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate cît mai rapd posibil, întru evitarea acumulării lor. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.6 Pct.46 |  |  |
|  | Depozitarea deșeurilor alimentare și a subproduselor alimentare necomestibile și a resturilor trebuie să fie efectuată în containere care se închid. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.6 Pct.47 |  |  |
|  | Trebuie aplicate măsuri pentru colectarea, depozitarea, distugerea deșeurilor alimentare, și a subproduselor alimentare necomestibile, si a altor resturi. Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie concepute și utilizate astfel încît să se permit menținerea curate a acestora și după caz să fie libere de animale și dăunători. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.6 Pct.48 |  |  |
|  | Eliminarea igienică din unitate a deșeurilor alimentare și a suproduselor alimentare necomestibile. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.6 Pct.49 |  |  |
|  | Dotarea unității cu instalații proprii de prelucrare a subproduselor nedestinate consumului unan. | **H.G. 315,** din 26.04.2010 |  |  |
| **9. IMPLIMENTAREA ȘI RESPECTAREA PRINCIPIILOR HACCP, GHP, GMP** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Agenții economici cu activitate în domeniu alimentar, trebuie să pună în aplicare, să implimenteze și să mențină o procedură sau prceduri permanente bazate principiile HACCP. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. II., Pct. 8, Alin.1), lit: a), b), c), d), e), f), g). |  |  |
|  | Responsabilii pentru elaborare și menținerea procedurii trebuie să posede de o instruire corespunzătoare în aplicarea principiilor HACCP. | **H.G. 412 din 28.05.2010**,  Cap. V, Secț.12 Pct.77 |  |  |
|  | Respectarea princiipilor HACCP în abatoarele pentu păsări. | **H.G. 435 din 28.05.2010**,  Cap.III, Secț.2, Pct.18, 19 |  |  |
|  | Implimentarea procedurilor cu privire la regulile de bună practică de fabricaţie (GMP), bunele practici de igienă (GHP), și principiile HACCP, luînd în considerare utilizarea ghidurilor aplicabile în domeniu. | **Legea Nr. 50  din  28.03.2013**  Cap.II, Art.9.,Pct 2.d) |  |  |
| **10. IGIENA PERSONALULUI** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să aibă permis medical, să fie supusă controlului medical la angajarea în cîmpul muncii şi, periodic, să menţină un grad ridicat de curăţenie personală şi să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată şi, după caz, echipament de protecţie. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.8, Pct: 57., 58., 59. |  |  |
|  | Nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin produse alimentare ori care suferă de o altă afecţiune, cum ar fi leziuni infectate, infecţii ale pielii, abscese sau diaree, nu trebuie să i se permită să manipuleze produse alimentare ori să intre în vreo zonă de manipulare a produselor alimentare, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă. |  |  |
|  | Orice persoană astfel afectată şi angajată într-o unitate din domeniul alimentar şi care este posibil să intre în contact cu produsele alimentare trebuie să raporteze imediat agentului economic cu activitate în domeniul alimentar boala sau simptomele, iar dacă este posibil, cauzele acestora. |  |  |
| **11. INSTRUIREA PERSONALULUI** | | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** |
|  | Agenții economici care desfășoară activitate în domeniu alimentar trebuie să se asigure că personalul angajat care manipulează cu produse alimentare este istruit în probleme de igienă. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.12, Pct.76 |  |  |
|  | Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau pentru punerea în aplicare a ghidurilor aferente, trebuie să posede de o instuire corespunzătoare în aplicarea principiilor HACCP. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.12, Pct.77 |  |  |
|  | Agenții economici din domeniu trebuie să se aigure de conformitatea la toate cerințele referitoare la programele de instruire. | **H.G. 412 din 25.05.2010**,  Cap. V, Secț.12, Pct.78 |  |  |
| **12.CONTROLUL DĂUNĂTORILOR** | | | | |
|  | Prezenţa dăunătorilor la întreprindere (insecte, rozătoare, etc.) | **H.G 412 din 25.05.2010,** Cap. IV P.18 e), f), P.20 b) |  |  |
| **12.1 PROGRAME DE DEZINFECȚIE, DEZINSECȚIE, DERATIZARE** | | | | |
| **I** | **II** | **V** | | |
|  | Existenţa, aprobarea și aplicarea programului DDD |  | | |
|  | Lista produselor utilizate în efectuarea măsurilor DDD (Deratizare Dezinfecție, Dezinsecție). |  | | |
|  | Depozitarea şi evidenţa substanţelor utilizate în măsurile de (Deratizare Dezinfecție, Dezinsecție). |  | | |
|  | Evidenţa acţiunilor şi rezultatelor DDD |  | | |
| **13.DOCUMENTE, EVIDENȚE ȘI SIGILII SANITARE VETERINARE** | | | | |
| **I** | **II** | **V** | | |
|  | Existența dosarelor de legislație sanita-veterinară |  | | |
|  | Programe de școlarizări pentru personalul sanitar-veterinar. |  | | |
|  | Gestiunea șrampilelor sanitar-veterinare. |  | | |
| **14.LABORATOARELE PROPRII ALE UNITATII** | | | | |
| **I** | **II** | **V** | | |
| **Laboratoare chimie / microbiologie** | |  | | |
|  | Autorizarea sanitara veterinară a laboratorului. |  | | |
|  | Asigurarea spaţiului/compartimentare |  | | |
|  | Analize conform standardelor existente și validate. |  | | |
|  | Asigurare aparatura/reactivi. |  | | |
|  | Verificarea şi calibrarea periodica a aparaturii, și verificarea metrologică după caz. |  | | |
|  | Asigurarea personalului și atestare lui. |  | | |
|  | Întreţinerea aparatelor și echipamentelor de investigații. |  | | |
|  | Evidențe și monitorizări. |  | | |
| **15. DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE ÎN ZIUA INSPECŢIEI** | | | | |
| **I** | **II** | **V** | | |
|  | Schema amplasării unității. |  | | |
|  | Schema aprovizionării cu apă potabilă a unității.. |  | | |
|  | Divizarea schematică în utilizarea apei potabile și a celei nepotabilă |  | | |
|  | Identificarea schematică a gurilor de apă utilizate de către unitate. |  | | |
|  | Schema rețelei de canalizare/stații de epurare (dacă există). |  | | |
|  | Schema amplasării utilajului tehnologic, specific categoriilor de produse. |  | | |
|  | Diagrame ale fluxurilor tehnologice. |  | | |
|  | Carnete medicale pentru lucrători. |  | | |
|  | Sistem de evidenţă pentru ştampile si etichete |  | | |
|  | Plan si rezultatele atestate prin buletine de analiză la probele recoltate conform programului strategic. |  | | |
|  | Registrele de gestiune a materiilor prime/produse finite (intrări/ieşiri/flux) şi documentele care au însoţit produsele. |  | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **16. COMENTARIILE INSPECTORILOR** | |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **APRECIEREA FINALĂ A UNITAȚII (OPERATORULUI ECONOMIC)** | | |
| **BINE** | **ACCEPTABIL CU RECONTROL *(stabilirea datei de recontrol)*** | **NE ACCEPTABIL** |
| **Termenul limită de îlăturare a neconformităților:** |  |  |

**NOTĂ**: Prezenta fișă de evaluare/inspecție, va servi drept temei pentru înscrierea, neconformităților constatate și comentariile aferente controlului/inspecției realizare, în Actului de control iar după caz în:, Prescripție, Procesului verbal, Ordonanța de suspendare a Autorizației sanitar-veterinare de funcționare.

În cazul Autorizației sanitar-veterinare de funcționare a unității/ambarcațiunii, se va completa și Referatul tehnic pentru acordarea/neacordarea autorizației sanitar-veterinare de funcționare, conform Anexei Nr.3 a Legii nr. 221-XVI din 19.10.2007 „privind activitatea sanitar-veterinară”.

Întocmit la :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(data, luna, anul)*

***De către:***

**Medic Veterinar Oficial/Inspector din cadrul (STSA**) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(nume, prenume, semnătura)*

**Medic Veterinar Oficial/Inspector din cadrul (STSA)**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(nume, prenume, semnătura)*

**Alți membri ai echipei de control/evaluare:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

În prezența:

**Reprezentantul legal al Agentului Economic**, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(nume, prenume, semnătura,)*

***Prezenta Fisa de Evaluare este întocmită in număr de 2 exemplare, iar un exemplar va fi înmînat agentului economic****.*