

**SA-
43**

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

MD-2009, mun. Chișinău, str. M. Kogălniceanu, 63, tel. +373-22-294-712, fax +373-22-294-712
E-mail: info@ansa.gov.md, www.ansa.gov.md

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr. _____
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI AUDIT
privind implementarea acțiunilor bazate pe principiile HACCP
la unitățile de producere/procesare a alimentelor**

I. Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul

II. Persoana și obiectul supuse controlului

Denumirea persoanei supuse controlului:

Sediul juridic:

Cod fiscal: _____

Numele, prenumele conducătorului persoanei supuse controlului/reprezentantului acesteia:

Unitatea structurală/funcțională supusă controlului (denumirea):

Sediul unității structurale/funcționale:

Codul fiscal al unității structurale/funcționale supuse controlului:

Alte informații generale despre unitate:

Capacități de producție:

Capacitatea totală anuală de producție, tone:		
Producția totală anuală, tone:		
Destinația produselor:	a) consum intern, tone:	
	b) export, tone:	
Tipul produselor:	a):	
	b):	
	c):	

Capacități de depozitare:	Capacitatea totală de depozitare, tone	
	Numărul spațiilor de depozitare	

III. Informații despre persoana supusă controlului necesar pentru evaluarea riscurilor:

Criteriul	Informația curentă (deținută de ANSA la data inițierii controlului)	Gradul de risc	Informația curentă este valabilă (se bifează dacă este cazul)	Informația revizuită în cadrul controlului (se completează dacă este cazul)
Tipul de produs alimentar și materia primă utilizată				
Procesul de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de contaminare/poluare a produselor alimentare				
Aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și puncte critice de control (HACCP)				
Numărul și categoriile de consumatori potențial afectați de eventuala nerespectare a cerințelor privind siguranța alimentară				
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control				

IV. Lista de întrebări

Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Ponderea
			Da	Nu	Nu este cazul		
I. CONDIȚII PREALABILE							
1.	Există un program de bunele practici de igienă (BPI) care stă la baza planului HACCP?	Art. 7 din Legea nr. 296/2017					20
II. ECHIPA HACCP							
2	A fost selectată o echipă HACCP?	Art. 19.1 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
3	Sunt disponibile informații privind competențele și experiența echipei? Informațiile sunt adecvate?	Art. 19.1 Cap. II din Codex					10

		Alimentarius CXC 1-1969					
4	Sunt utilizate resurse externe pentru a spori nivelul de cunoștințe în materie de competențe și/sau pentru a dezvolta competențele?	Art. 19.1 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
III. PRODUS							
5	A fost elaborat(ă) o descriere a produsului/un caiet de sarcini al produsului pentru fiecare produs?	Art. 11 Legea 306/2018					20
6	A fost specificată utilizarea preconizată?	Art. 19.2 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					20
7	Este Operator din domeniul alimentar în măsură să ofere o imagine de ansamblu asupra diverselor etape ale acestei producții (de exemplu, prin intermediul unei diagrame flux)?	Art. 19.4 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
8	Diagrama flux (sau imaginea de ansamblu menționată mai sus) este completă și corespunzătoare situației de la fața locului?	Art. 19.5 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
IV. ANALIZA RISCURILOR (Principiul 1)							
9	Au fost identificate și descrise corect toate riscurile biologice, chimice sau fizice care pot apărea în mod rezonabil în fiecare etapă?	Art.19,6. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
10	Au fost evaluate aceste riscuri din punctul de vedere al caracterului semnificativ?	Art.19,6. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
11	Au fost elaborate și puse în aplicare măsuri de control validate pentru controlul riscurilor respective în fiecare etapă în care acestea sunt identificate sau în etape ulterioare? Măsurile sunt stabilite în funcție de cauza riscurilor?	Art.19,6. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
12	În cazul în care analiza riscurilor indică faptul că program de bunele practici de igienă sunt suficiente pentru a controla riscurile, este considerat acest aspect satisfăcător?	Art.19,6. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5

13	Au fost identificate programe preliminare operaționale?	Art.19,6. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
V. STABILIREA PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL (PCC) (Principiul 2)							
14	Au fost identificate în mod clar punctele critice de control (și, eventual, programele preliminare operaționale (PRPO)) pentru fiecare risc semnificativ?	Art.3 Legea 296/2017					20
15	Punctele critice de control (și, eventual, PRPO) sunt rezonabile și justificabile, pe baza unei analize a riscurilor?	Art. 19.7 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					15
16	Au fost finalizate instrucțiuni de lucru pentru fiecare punct critic de control (și, eventual, PRPO)?	Art. 19.7 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					20
17	Rezultatul analizei riscurilor și al stabilirii PCC este satisfăcător	Art. 19.7 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
VI. LIMITE CRITICE (Principiul 3)							
18	Au fost stabilite limite critice/criterii de acțiune pentru fiecare punct critic de control/PRPO? Au fost stabilite niveluri-țintă?	Art. 13 Legea 306/2018					5
19	Relația dintre măsura de control și limitele critice/criteriile de acțiune este corectă?	Art. 19.8 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
20	Sunt acestea susținute de acte doveditoare? (Legislație, date experimentale, rezultate publicate sau alte referințe)	Art. 13 Legea 306/2018					5
VII. PROCEDURI DE MONITORIZARE (Principiul 4)							
21	Au fost instituite proceduri de monitorizare pentru toate punctele critice de control/PRPO?	Art. 19.9 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
22	Procedurile de monitorizare specifică ce, când, cum, unde și cine este persoana	Art. 19.9 Cap. II din Codex					10

	responsabilă/personalul responsabil?	Alimentarius CXC 1-1969					
23	Frecvența monitorizării este satisfăcătoare? Procedurile permit punerea în aplicare a acestor acțiuni corective în timp util?	Art. 19.9 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
24	Sunt evidențele de monitorizare păstrate și revizuite de persoana responsabilă/personalul responsabil?	Art. 19.9 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
25	Membrii personalului beneficiază de suficiente cursuri de formare pentru a efectua operațiunile de monitorizare?	Art. 19.9 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
VIII. ACȚIUNI CORECTIVE (Principiul 5)							
26	Au fost elaborate acțiuni corective pentru fiecare punct critic de control?	Art. 19.10 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					20
27	Acțiunile corective asigură faptul că PCC/PRPO sunt ținute sub control?	Art. 19.10 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					20
28	Acțiunile corective au fost aplicate în mod eficiente?	Art. 19.10 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					20
29	Acțiunile corective vizează produsul, procesul și prevenirea recurenței?	Art. 19.10 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					20
30	Sunt puse în aplicare acțiuni corective, dacă situația o impune?	Art. 19.10 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					20
IX. PROCEDURI DE VERIFICARE (Principiul 6)							
31	Au fost instituite proceduri de verificare pentru a demonstra eficacitatea programului HACCP? Revizuirea înregistrărilor Observare directă Analiză microbiologică, fizică și/sau chimică Audituri interne și externe Gestionarea reclamațiilor	Art. 19.11 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5

32	Au fost validate limitele critice?	Art. 19.11 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
33	Activitățile de verificare fac dovada faptului că PCC se află sub control?	Art. 19.11 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
34	Activitățile de verificare demonstrează eficacitatea programului HACCP?	Art. 19.11 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
35	Planul HACCP a fost reevaluat și modificat atunci când s-a dovedit a fi insuficient?	Art. 19.11 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
36	Planul HACCP a fost reevaluat ori de câte ori materiile prime, metodele și/sau formulele produsului au fost modificate?	Art. 19.11 Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					5
X. EVIDENȚA DATELOR (Principiul 7)							
37	A fost păstrată evidența datelor pentru validarea tuturor limitelor critice?	Art. 19.11.3. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					15
38	A fost păstrată evidența datelor pentru toate procedurile de monitorizare?	Art. 19.11.3. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
39	A fost păstrată evidența datelor pentru toate acțiunile corective?	Art. 19.11.3. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					15
40	A fost păstrată evidența datelor pentru toate activitățile de verificare HACCP?	Art. 19.11.3. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
41	Evidența datelor este păstrată atât timp cât este necesar?	Art. 3 Legea 296/2017					10
42	Evidența datelor a fost semnată și verificată?	Art. 19.11.3. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10

43	Evidența datelor este conformă cu valorile reale constatate de auditor în timpul auditului?	Art. 19.11.3. Cap. II din Codex Alimentarius CXC 1-1969					10
XI. PLANUL HACCP							
44	Există un plan sau planuri HACCP pentru fiecare tip sau grup de produse?	Art. 3 Legea 296/2017					20
45	Planul (planurile) HACCP scris(e) este (sunt) pus(e) în aplicare în mod eficace?	Art. 3 Legea 296/2017					20
46	Planul este datat și semnat?	Art. 3 Legea 296/2017					20

V. Punctajul pentru evaluarea riscului

Încălcări	Numărul de întrebări conform clasificării încălcărilor (toate întrebările aplicate)	Numărul de încălcări constatate în cadrul controlului (toate întrebările neconforme)	Gradul de conformare conform numărului de încălcări % (1-(col 3/col 2) x100%)	Ponderea valorică totală conform clasificării încălcărilor (suma punctajului tuturor întrebărilor aplicate)	Ponderea valorică a încălcărilor constatate în cadrul controlului (suma punctajului întrebărilor neconforme)	Gradul de conformare conform numărului de încălcări % (1-(col 6/col 5) x100%)
1	2	3	4	5	6	7
Minore						
Grave						
Foarte grave						
Total						

VI. Ghid privind sistemul de apreciere

Clasificarea încălcărilor, identificate în baza întrebărilor formulate	Punctajul
Minore	1 – 5
Grave	6 – 10
Foarte grave	11 - 20

VIII. Lista actelor normative relevante

1. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
2. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
3. Capitolul II din Codex Alimentarius CXC 1-1969

Întocmită la data de _____
Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

Nume, prenume

Semnătura

Nume, prenume

Semnătura