|  |
| --- |
| **SA-19** |

**Anexa nr. 19**

**la Ordinul Ministerului**

**nr. 57 din 27.06.2023**

**AGENŢIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

str. M. Kogălniceanu, 63, MD-2009, mun. Chişinău, Tel/fax: +373 (22) 29-47-31

E-mail: info@ansa.gov.md ; [www.ansa.gov.md](http://www.ansa.gov.md/)

**LISTĂ DE VERIFICARE GENERALĂ Nr.**

**PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA UNITĂȚILOR DE PRODUCERE A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ**

**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:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**III. Capacitatea de producție:**

|  |
| --- |
| Capacitatea totală anuală de producție, tone: |
| Producția totală anuală pentru anul precedent, tone: |
| Originea materiilor prime: |
| Destinația producției: | piața internă, tone: |
| export, tone: |
| țările de export: |

**Genul de activitate (detaliat conform documentelor de înregistrare):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Activităţi şi tipuri de produse obţinute: |  □ □ □ □ |  □ □ □ □ | Altele  |
| Suprafața unității de producere, m2: |
| Anul și perioada ultimelor: | modernizări |
| reparații |
| modificări |
| Unitatea este operațională: | Pe toată perioada anului | Da □ /Nu □ |
| Activitate sezonieră | Da □ /Nu □ |
| Unitatea activează: | Într-un singur schimb | Da □ /Nu □ |
| Schimb prelungit | Da □ /Nu □ |
| În 2 sau mai multe schimburi | Da □ /Nu □ |
| Aprovizionare cu apa potabilă | De la rețeaua publica | Da □ /Nu □ |
| Din sursă proprie (fântână, sondă arteziană) | Da □ /Nu □ |
| Sistemul de canalizare | Racordata la rețeaua publică | Da □ /Nu □ |
| Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacitați de stocare/epurare m3/h) | Da □ /Nu □ |
| Numărul personalului muncitor în spațiile de producţie: | a) În total:  | c) Calificați  |
| b) Per schimb de lucru:  | d) Necalificați  |

**IV. Informații despre persoana supusă controlului necesare pentru evaluarea riscurilor[[1]](#footnote-1):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criteriul[[2]](#footnote-2)** | **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 |  |  |  |  |
| Procesele 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 şi cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control |  |  |  |  |

**V. Lista de întrebări**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Întrebări** | **Referința legală** | **Conformitate** | **Comentarii** | **Ponderea** |
| **Da** | **Nu** | **Nu este cazul** |
| **Cerințe generale** |
| **1.** | Operatorul este înregistrat oficial în domeniul siguranței alimentelor? | Art. 311 din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **2.** | Operatorul desfășoară activitatea corespunzător înregistrării oficiale în domeniul siguranței alimentelor? | Art. 311 din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **Cerințe privind spațiile și facilitățile unității** |
| **3.** | Unitatea este menținută curată, în stare bună de funcționare șiîntreținere? | Art.9 alin.(1) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **4.** | Construcția, designul, proiectarealocalizarea și mărimea unității: |  |  |  |  |  |  |
| a) permit întreținerea, igienizarea și dezinfecția, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor operațiunilor, inclusivprotecția împotriva contaminării? | Art.9 alin.(2) lit.a) și c) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| b) previn acumularea murdăriei, contactul cu materiale toxice, căderile de particule în produse alimentare și formarea de condenssau de mucegaiuri nedorite pe suprafețe? | Art.9 alin.(2) lit.b) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| c) oferă condiții de manipulare și de depozitare a produselor alimentare la o temperatură controlată, cu capacitate suficientă pentru menținerea produselor la temperaturi adecvate, și să fie proiectate astfel încît aceste temperaturi să poată fi monitorizateși înregistrate? | Art.9 alin.(2) lit.d) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **5.** | Unitatea dispune de toalete conectate la un sistem de canalizare și sunt amplasate astfel încât nu comunice direct cu spațiile în care sînt manipulate produselealimentare? | Art.9 alin.(3) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **6.** | Unitatea dispune vestiare pentru personal? | Art.9 alin.(9)din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **7.** | Unitatea este asigurată cu lavoare pentru spălarea mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cumateriale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor? | Art.9 alin.(4) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **8.** | Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separatede cele pentru spălatul mâinilor? | Art.9 alin.(4) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **9.** | Unitatea este asigurată cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică, ieșirile spre exterior fiind asigurate cu plase de protecție? | Art.9 alin.(5) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 11 |
| **10.** | Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială? | Art.9 alin.(7) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **11.** | Depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante se face într-un loc special destinat pentru aceasta, care nu se află în zonele în care se manipulează produsele alimentare? | rt.9 alin.(10)din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 12 |
| **12.** | Pavimentul din încăperile în care sânt depozitate, tratate sau procesate produsele alimentare este dintr-un material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, permite drenajul adecvat al suprafețelor?Suprafețele pavimentului sunt menținute în stare bună? | Art.10 alin.(1) lit.a) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **13.** | Suprafețele pereților din încăperile în care sânt depozitate, tratate sau procesate produsele alimentare sunt menținute în stare bună, sunt din materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile și netoxice și dispun de o suprafață netedă până la o înălțime adecvată efectuăriidiferitor operațiuni? | Art.10 alin.(1) lit.b) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **14.** | Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât se previne acumularea de murdărie, se reduce condensul, creșterea mucegaiului șiîmprăștierea de particule? | Art.10 alin.(1) lit.c) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **15.** | Ferestrele ce pot fi deschise în afară sunt echipate cu plase împotriva insectelor? | Art.10 alin.(1) lit.d) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **16.** | Ușile sunt ușor de curățat și dezinfectat, având suprafețe netedeși nonabsorbante? | Art.10 alin.(1) lit.e) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **17.** | Încăperile sunt asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitareaustensilelor și a echipamentelor de lucru? | Art.10 alin.(2) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **18.** | În încăperile în care are loc producerea, tratarea sau prelucrarea produselor alimentare sunt prevăzute condiții pentru spălareaproduselor alimentare? | Art.10 alin.(3) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele, suprafețele de lucru destinate să vină în contact cu produsele alimentare** |
| **19.** | Suprafețele de lucru (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sânt manipulate produse alimentare sunt menținute în stare bună, fiind din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, care permitcurățarea și dezinfecția lor? | Art.10 alin.(1) lit.f) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **20.** | Materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare se igienizează și dezinfectează, fiindevitat pericolul de contaminare? | Art.13 alin.(1) lit.a) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **21.** | Produsele biocide utilizate pentru dezinfectarea echipamentelor, recipientelor, ustensilelor de consum, suprafețelor sau conductelor folosite pentru producția, transportul, depozitarea sau consumul produselor alimentare sunt înregistrate de stat și incluse în Registrul Național alProduselor Biocide? | Pct.11, 38, 110din HG nr. 344/2020 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare** |
| **22.** | Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă? | Art.15 alin.(1) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **23.** | Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă şi curată, îndeplinind condiţiile prevăzute la art.4 alin.(1) din Legea nr.182/2019? | Art.4 alin.(1) din Legea nr.182/2019? |  |  |  |  | 18 |
| **24.** | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. 312 alin.(1) lit. d) din Legea nr. 306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **25.** | Circuitul apei nepotabile în unitate se face printr-un sistem separat, bine identificat, care nu are conexiuni cu sistemul de apă potabilă? | Art.15 alin.(4) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **Cerințe privind combaterea organismelor dăunătoare** |
| **26.** | Operatorul aplică proceduri pentru controlul organismelor dăunătoare, pentru evitarea accesului animalelor domestice în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (ex. un plan pentru dezinfecție, dezinsecție și deratizare sau uncontract cu o companie abilitata)? | Art.17 alin.(4) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **27.** | Produsele biocide utilizate pentru combaterea dăunătorilor sunt înregistrate de stat și incluse înRegistrul Național al Produselor Biocide? | Pct.11, 38, 110din HG nr. 344/2020 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind implementarea și menținerea procedurilor bazate pe principiile HACCP** |
| **28.** | Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiileHACCP? | Art.3 alin.(7) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **29.** | Procedurile permanente bazate pe principiile HACCP corespund cerințelor prevăzute la art. 3 alin.(7) din Legea nr. 296/2017, după cum urmează: |  |  |  |  |  |  |
| a) procedurile identifică toateriscurile care trebuie să fie prevenite, reduse sau eliminate? | Art.3 alin.(7)lit.a) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| b) procedurile identifică punctele critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esenţial, pentru a se preveni, reduce ori elimina un pericol? | Art.3 alin.(7) lit.b) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| c) procedurile stabilesc limitele critice în punctele critice de control, ce separă acceptabilul de inacceptabil pentru prevenirea,reducerea sau eliminarea pericolelor identificate? | Art.3 alin.(7) lit.c) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| d) procedurile prevăd stabilirea şi implementarea unor proceduri eficiente de monitorizare înpunctele critice de control? | Art.3 alin.(7) lit.d) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| e) procedurile stabilesc acţiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că unpunct critic de control nu se află sub control? | Art.3 alin.(7) lit.e) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| f) procedurile stabilesc proceduri ce trebuie să fie efectuate cu regularitate pentru a se verifica dacă măsurile enunţate la art. 3 alin.(7) lit. a)–e) din Legea nr. 296/2017 funcţionează eficient? | Art.3 alin.(7) lit.f) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **30.** | Unitatea ţine documentaţia pregătitoare, de execuţie, de organizare, de raportare şi înregistrare, care să demonstreze aplicarea eficientă a măsurilorprevăzute la art. 3 alin. (7) lit. a)–f) din Legea nr. 296/2017? | Art.3 alin.(7) lit.g) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **31.** | Unitate implementează și mențin sistemul de analiză a riscurilor şi punctele critice de control (HACCP), conform procedurilor permanente elaborate, precum și programe de control conformprincipiilor HACCP? | Art.3 alin.(7) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 20 |
| **Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare** |
| **32.** | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor de la care a fost aprovizionat cu materie primă alimentară, semipreparate, aditivi alimentari, produse alimentare sau cu orice substanțe destinate să fie încorporate în alimente ? | Art.11 alin.(3) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **33.** | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare fabricate sauambalate de către el?. | Art.11 alin.(3)din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **34.** | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea trasabilității la toate etapele lanțului alimentar (menține înregistrări la toate etapele procesului tehnologic)? *(se atașează testul de trasabilitate)* | Art.11 alin.(1) și (4) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **35.** | Operatorul dispune de o procedură de retragere de pe piață a produsului neconform/potențial nesigur și este capabil să asigure retragerea promptă a produsului neconform.  | Art.30 alin.(1) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **Cerințe privind materialele de contact cu produsele alimentare și aditivii alimentari** |
| **36.** | Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate? | Art.14 alin.(2) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **37.** | Ambalajele și materialele pentru împachetare sunt depozitate astfel încât să nu fie expuse pericolului de contaminare? | Art.18 alin.(2) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **38.** | Materialele reutilizabile pentru ambalare și împachetare sunt ușor de igienizat, iar în caz de necesitate,și de dezinfectat? | Art.18 alin.(4) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **39.** | Aditivii alimentari folosiți înprocesul tehnologic sunt autorizați? | Art.14 alin.(2)din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **Cerințe aplicabile organizării procesului de producție** |
| **40.** | Materiile prime sau oricare alte ingrediente tratate, procesate sau depozitate la unitate sunt însoțite de certificate de calitate? | Art.131 alin.(2) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **41.** | Operatorul asigură controlul regulat al parametrilor principali ai fluxului tehnologic cu menținerea evidenței (în mod special temperatura, presiunea ermeticitatea şi parametrii microbiologici)? | Art.20 alin.(3) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **42.** | Operațiunile de împachetare șiambalare sunt efectuate astfel încât se asigură evitarea contaminării produselor alimentare? | Art.18 alin.(3)din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **44.** | Se respectă temperatura, umiditatea relativă a aerului la depozitarea materiilor prime și a producției finite? | Art.3 alin.(3)lit.c), art.17 alin.(5) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **45.** | Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată şi înregistrată? | Art.9 alin.(2) lit.d) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **46**.  | Operatorul din domeniul alimentar, la etapa de producție organizează și efectuează, pe parcursul fluxului tehnologic, controlul siguranței produselor alimentare, înregistrează rezultatele acestuia și le păstrează pe o perioadă de un an de la data-limită de consum sau de la data durabilității minimale, sau de la ultima zi a termenului de valabilitate? | Art.131 alin.(3) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **47.** | Operatorul din domeniul alimentar are elaborat un plan de autocontrol al siguranței produselor alimentare și îl implementează? | Art.131 alin. (4) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **48.** | Fiecare lot de produse alimentare introdus pe piață este însoțit de un certificat de calitate? | Art.131 alin. (5) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **49.** | Operatorul ține evidența certificatelor de calitate eliberate în format electronic sau pe suport de hârtie? | Art.131 alin. (9) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind etichetarea produselor alimentare** |
| **50.** | Etichetele conțin toate mențiunile obligatorii indicate la art. 8 și 9 din Legea nr. 279/2017? *(se atașează mostrele a trei etichete)* | Art.7 alin.(7) din Legeanr.279/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **51.** | Informația prezentă pe etichete este veridică? | Art.12 alin.(5)din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 18 |
| **52.** | Mențiunile obligatorii sînt amplasate într-un loc evident, astfel încît să fie uşor vizibile, lizibile şiindelebile. | Art.11 alin.(1) din Legea nr.279/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **53.** | Informația privind valabilitatea produsului alimentar este indicatădirect pe ambalajul produsului sau pe eticheta atașată la acesta la finele procesului tehnologic de producție, astfel încât aceasta să fie lizibilă, indelebilă și imposibil de modificat? *(lipirea stickerelor ce conțin doar informația referitor la valabilitatea produselor nu este permisă)* | Pct.7 din Anexa nr. 9 din Legea nr.279/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **54.** | Mențiunile obligatorii sînt redactate în limba română direct pe ambalajul sau pe eticheta produsului alimentar. | Art.13 alin.(1) din Legea nr.279/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind deșeurile alimentare** |
| **55.** | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sunt îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare? | Art.14 alin.(1) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **56.** | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi se depozitează în containere care se pot închide și care suntconstruite și ținute în condiții cepermit să fie igienizate, iar în caz de necesitate, și dezinfecția? | Art.14 alin.(2) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **57.** | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sânt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât acestea să nu constituie o sursă directă sauindirectă de contaminare? | Art.14 alin.(4) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind personalul unității** |
| **58.** | Persoanele care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare dețin carnet medical și au fost supuse controlului medical la angajare și periodic ulterior? | Art.16 alin.(1) din Legea nr.296/2017Art.214 alin.(4) și (5) dinLegea nr.231/2010 |  |  |  |  | 20 |
| **59.** | Persoanele care sunt implicate la producerea și distribuirea de produse alimentare sunt instruite în materie de igienă, sănătate publică, igienă a produselor alimentare şi igienă a muncii, sânt atestate conform reglementărilor în domeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate a unității? | Art.23 alin.(1) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **60.** | Persoanele care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare poartă o vestimentație adecvată, curată și, după caz, echipament de protecție? | Art.16 alin.(1) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 12 |
| **Cerințe privind mijloacele de transport a produselor alimentare** |
| **61.** | Produsele alimentare sunt transportate cu mijloace de transport care dețin autorizațiesanitar-veterinară valabilă? | Art.20 alin.(3) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **62.** | Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul diferitor produse alimentare și/sau altor încărcături sunt supuse unei igienizări eficiente între încărcări? | Art.12 alin.(4) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **63.** | Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură:-menţinerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare;-monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare? | Art.12 alin.(6) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 8 |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |

**VI. 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** |  |  |  |  |  |  |

**VII. Ghid privind sistemul de apreciere a întrebărilor**

|  |  |
| --- | --- |
| **Clasificarea încălcărilor identificate în baza întrebărilor formulate la punctul IV** | **Punctajul** |
| Minore | 1 – 5 |
| Grave | 6 – 10 |
| Foarte grave | 1. – 20
 |

**VIII. Lista actelor normative relevante**

1. Legea nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerţul interior;
2. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
3. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
4. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
5. Legea nr. 182 din 19.12.2019 privind calitatea apei potabile;
6. Hotărârea Guvernului nr. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide.

**Întocmită la data de**

**Semnătura inspectorilor prezenţi la realizarea controlului:**

*Nume, prenume Semnătura*

*Nume, prenume Semnătura*

1. În cazul în care tabelul corespunde cu tabelul din alte liste de verificare, utilizate în cadrul aceluiași control, tabelul se completează doar în una dintre listele de verificare utilizate în timpul controlului. [↑](#footnote-ref-1)
2. Se completează doar criteriile de risc aplicabile domeniului și persoanei supuse controlului. [↑](#footnote-ref-2)