|  |
| --- |
| **SA-21** |

**Anexa nr. 21**

 **la Ordinul Ministerului**

**nr. 57 din 27.06.2023**

**AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR**

MD-2009, mun. Chişinău, str. M. Kogălniceanu, 63, tel. +373-22-26-46-40, fax +373-22-26-46-40

**E-mail:** **info@ansa.gov.md****, www.ansa.gov.md**

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr.**

**PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA UNITĂŢILOR DE ALIMENTAŢIE PUBLICĂ CU PROCES TEHNOLOGIC DEPLIN**

1. **Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul**

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

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

1. **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:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Tipul întreprinderii:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Genul de activitate (detaliați conform documentelor de înregistrare) :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Suprafața unității de alimentație publică, m2** |  |
| **Anul și perioada ultimilor** | modernizări |  |
| reparații |  |
| modificări |  |
| **Unitatea este operațională** | Pe toată perioada anului |  |
| Activitate sezonieră |  |
| **Unitatea activează** | Într-un singur schimb |  |
| În schimb prelungit |  |
| În două schimburi |  |
| **Aprovizionarea cu apă potabilă** | De la rețeaua publică |  |
| Din sursa proprie (debit) m3/h, capacitate rezervoare |  |
| Fântână |  |
| **Sistemul de canalizare** | Racordat la rețeaua publică |  |
| Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacitați de stocare/epurarem3/h) |  |
| **Numărul de personal angajat pentru unitatea de alimentație publică** | Numărul de personal prevăzut în unitatea de alimentație publică prevăzut în instituție |  |
| Numărul de personal real angajat la unitatea de alimentație publică din instituție |  |
| Numărul de personal angajat cu studii de specialitate |  |
| Numărul de personal angajat cu alte studii |  |

1. **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 de potențiali consumatori, afectați de nerespectarea cerințelor privind siguranța alimentară |  |  |  |  |
| Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control |  |  |  |  |

1. **Lista de întrebări**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Întrebarea** | **Referință legală** | **Conformitatea** | **Comentarii** | **Ponderea** |
| **da** | **nu** | **Nu este cazul** |
| **Cerințe generale** |
|  | Unitatea de alimentație publică este înregistrată în domeniul siguranței alimentelor?*(Unitățile care dețin autorizație sanitară veterinară valabilă nu necesită a deține certificat de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor)* | Art. 311 din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
|  | Operatorul a notificat autoritatea publică locală privind inițierea activității de comerț a unității de alimentație publică? | Art.13 alin.(6) lit. c), art.15 alin.(2) din Legea nr. 231/2010 |  |  |  |  | 5 |
| **Cerințe privind protecția consumatorilor** |
|  | În unitate este afișată la vedere denumirea operatorului care își desfășoară activitatea în cadrul acesteia și programul de lucru al unității? Operatorul respectă programul de lucru afișat? | Art.25 alin.(13) din Legea nr. 105/2003 |  |  |  |  | 5 |
|  | În unitate este afișat la vedere adresa şi numărul de telefon al autorității abilitate cu funcții de protecție a consumatorilor în domeniul siguranței alimentare? | Art.25 alin.(12) din Legea nr. 105/2003 |  |  |  |  | 7 |
|  | Operatorul recepționează, înregistrează și examinează reclamațiile consumatorilor? | art.9 lit.(g) și art. 10 lit.(h) din Legea nr.105/2003. |  |  |  |  | 15 |
|  | Reclamațiile consumatorilor sunt soluționate de operator în termenii într-o perioadă de timp care nu depășește 14 zile calendaristice de la data la care consumatorul a adus la cunoştinţă vânzătorului neconformitatea produsului? | art.9 lit.(j) și art. 10 lit.(h1) din Legea nr.105/2003.. |  |  |  |  | 10 |
|  | La unitate se înmânează bon de casă (cu descrierea elementelor obligatorii) sau alt document ce confirmă faptul cumpărării produsului/prestării serviciului? | Art.9 lit.f), art.10 lit.f) din Legea nr. 105/2003;Art.21 alin.(2) din Legea nr.231/2010; |  |  |  |  | 10 |
|  | Preţurile şi tarifele produselor oferite consumatorilor sunt indicate la vedere, într-o formă clară şi explicită astfel încât consumatorul să le poată asocia cu un produs anume? *(În unităţile de alimentaţie publică preţurile se indică în meniu (lista de bucate) sau în catalogul de preţuri (pentru băuturi.* *În cazul în care preţurile se află în vitrinele exterioare, acestea se indică astfel**încât consumatorul să le poată vedea cu uşurinţă fără a intra în suprafaţa de vânzare ).* | Art.25 alin.(10) din Legea nr. 105/2003Pct. 11-14 anexa 3 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 8 |
|  | În activitatea unității sunt utilizate exclusiv practici comerciale corecte?*Practicile comerciale incorecte sunt interzise*. *(ex.: s-a constatat înșelare la măsurat, la cântar, la achitare, etc.)* | Art.13 alin.(1) și (4) din legea nr. 105/2003 |  |  |  |  | 18 |
|  | Mijloace de măsurare utilizate la unitate aparțin operatorului, sunt explicite, se află la vederea consumatorilor și verificate metrologic? | Art.12 alin.(6) și(7) din Legea nr. 105/2003Art.20 alin.(3) din Legea nr. 231/2010 |  |  |  |  | 18 |
|  | În meniu sunt indicate: listapreparatelor culinare şi băuturilor, denumirea preparatului, lista de ingrediente, precum și orice ingredient sau adjuvant tehnologic care provoacă alergii sau intoleranță, gramajul şi prețul pentru o porție? | Art. 8 alin. (1) lit. a)-c) și art. 19 din Legea nr. 279/2017Pct.46 din anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 18 |
|  | Produsele culinare nepreambalate comercializate în unitățile de alimentație publică sunt însoțite de informația privind data ora fabricării, precum şi a termenului de valabilitate exprimat în ore? | Art. 37 alin. (2) din Legea nr. 279/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **Cerințe privind spațiile și facilitățile unității** |
|  | Construcția, designul, proiectarea, localizarea 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 condens sau 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 încât acestetemperaturi să poată fi monitorizate și înregistrate? | Art.9 alin.(2) lit.d) din Legea nr.296/2017 |  |   |  |  | 15 |
|  | Unitatea dispune de toalete conectate la un sistem de canalizare și sunt amplasate astfel încât nu comunice direct cu spațiile în care sânt manipulate produselealimentare? | Art.9 alin.(3) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | Unitatea este asigurată cu lavoare pentru spălarea mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor? | Art.9 alin.(4) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mâinilor? | Art.9 alin.(4) din Legeanr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | Unitatea este asigurată cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică, ieșirile spre exterior fiind asiguratecu plase de protecție? Sistemul de ventilare previne acumularea căldurii, a prafului şi condensarea aburilor, precum şi pentru eliminarea aerului contaminat? | Art.9 alin.(5) din Legea nr.296/2017Pct. 29 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 11 |
|  | Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială? | Art.9 alin.(7) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 7 |
|  | Lămpile de iluminare şi accesoriile suspendate deasupra produselor culinare în orice punct al fluxului de producere trebuie sunt sigure şi protejate, pentru a preveni contaminarea produselor culinare în caz de spargere? | Pct. 28 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | Unitatea dispune vestiare pentru personal? | Art.9 alin.(9) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | Depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante se face separat de zonele în care se manipulează produsele alimentare? | Art.9 alin.(10) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 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 |
|  | 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 |
|  | Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încît se previne acumularea de murdărie, se reduce condensul, creșterea mucegaiului și împrăștierea de particule? | Art. 10 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 296/2017Pct.11 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | Ferestrele ce pot fi deschise în afară sunt dotate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi uşor demontate pentru a fi igienizate? | Art. 10 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017; |  |  |  |  | 5 |
|  | Uşile sunt uşor de curăţat şi de dezinfectat, având suprafețe netede și nonabsorbante? | Art. 10 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 296/2017; |  |  |  |  | 5 |
|  | Încăperile sunt asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru? | Art. 10 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 5 |
|  | În încăperile în care are loc producerea, tratarea sau prelucrarea produselor alimentare sunt prevăzutecondiții pentru spălarea produselor alimentare? | Art. 10 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
|  | În bucătărie, zonele funcționale sunt separate, delimitate clar, menținute în curățenie și amplasate în corespundere cu procesul tehnologic? | Pct.8 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Unitatea este dotată, după caz, cu spații suficiente de depozitare a materiei prime și auxiliare, a produselor culinare și semipreparate, inclusiv spații pentru decongelare, precum și a ambalajelor, astfel încât să nu permită degradarea, impurificarea sau contaminarea produselor? | Pct. 12, 14 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele, suprafețele de lucru și materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare** |
|  | 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 permit curățarea și dezinfecția lor? | Art.10 alin.(1) lit.f) din Legea nr.296/2017Pct.31, 32 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | Materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare se igienizează și dezinfectează, fiind evitat pericolul de contaminare? | Art.13 alin.(1) lit.a) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | Pentru manipularea materiilor prime şi a produselor culinare tratate termic sau semipreparate sunt utilizate utilaje, mobilier tehnologic şi ustensile separate, marcate corespunzător? | Pct.31, 32 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Vesela curată pentru masă este păstrată în spații separate de vasele de bucătărie sau în boxe ori dulapuri separate? | Pct.6 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | Spălarea veselei pentru servire și a vaselor de bucătărie se face separat, într-un loc anume, stabilit și aranjat, loc strict delimitat în care nu se fac operațiuni de preparare? | Pct.15 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | 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 statși incluse în Registrul Național al Produselor Biocide? | Pct.11, 38, 110din HG nr.344/2020 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare** |
|  | Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă curentă, rece și caldă, sub presiune și temperatură adecvată, în cantitate suficientă și conformă prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile? | Art. 15 alin.(1) din Legea nr. 296/2017Pct. 17 din anexa 5 A HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 18 |
|  | Gheaţa utilizată este preparată numai din apă potabilă, manipulată şi depozitată astfel încât să fie protejată de contaminare? | Pct.20 anexa 5 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 18 |
|  | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. 312 alin. (1)lit. d) din Legea nr. 306/2018 |  |  |  |  | 15 |
|  | 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 curățarea și igiena spațiilor, utilajelor, instalațiilor și ustensilelor** |
|  | Toate încăperile, utilajele, instalaţiile, inclusiv canalele de scurgere, ustensilele sunt întreţinute permanent în stare de curăţenie şi bună funcţionare. Încăperile sunt întreţinute libere de condensat, vapori şi surplus de apă, iar periodic sunt curăţate şi reparate. | Pct.73 anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Substanţele detergente şi dezinfectante sunt folosite conform destinaţiei, în concentraţiile corespunzătoare şi, după caz, autorizate conform cerințelor Legii nr. 277/2018 privind substanțele chimice? | Pct.76 anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 12 |
|  | Instrumentele şi echipamentele de întreținere şi curăţare, chimicalele, spălătoarele, aspiratoarele, detergenţii şi dezinfectantele şi alte substanţe şi instrumente similare sunt păstrate şi depozitate separat, astfel încât să nu contamineze produsele alimentare, ustensilele sau instalaţiile? | Pct. 82 anexa 5 HG 206 |  |  |  |  | 10 |
|  | Pentru curăţarea şi igienizarea grupurilor sanitare sunt folosite utilaje şi ustensile special destinate acestor scopuri, care sunt marcate corespunzător şi se păstrează separat, în spaţii special destinate? | Pct.83 anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | Unitatea dispune de programe procedurale scrise pentru proceduri de curăţare şi dezinfectare, asigurând că toate suprafeţele sunt corespunzător curăţate şi că zonele critice, instalaţiile şi materialele sunt marcate pentru a li se acorda atenţie specială? | Pct.85 anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 12 |
|  | 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 |  |  |  |  | 15 |
| **Cerințe privind materia primă, produsele alimentare și organizarea procesului tehnologic** |
|  | Unitatea folosește materii prime, materii auxiliare, semifabricate, pentru care dispune de acte ce atestă inofensivitatea și calitatea acestora, conform Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și de facturi fiscale sau act de achiziție a produselor? | Pct.36, 38 și 40 anexa 5 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 18 |
|  | Unitatea respectă condițiile de păstrare, regulile vecinătății mărfurilor și termenul de valabilitate a materiei prime, semifabricatelor și producției finite?  | Art. 7, alin. (6), lit.f), art. 12, alin. (6),art. 13, alin. (1) din Legea nr.306/2018;Pct. 41, 42, 43, 44 din anexa 5 a HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Procesul de preparare a produselor culinare este organizat astfel încât să asigure desfășurarea fluxului operațional într-un singur sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre? | Pct.7 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Producția culinară se prepară în corespundere cu documentația tehnologică iar bucătarii şi cofetarii dispun la locurile de muncă de fișe tehnologice de preparare a bucatelor??  | Pct.47 și pct.48 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 12 |
|  | La fabricarea produselor alimentare se utilizează doar sare alimentară iodată? | Pct. 23 din HG nr. 596/2011 |  |  |  |  |  |
|  | Recipientele cu produse culinare sunt etichetate prin indicarea datei de producere, a tipului de produse alimentare, a denumirii unității şi a numărului lotului (pentru produsele în lot), cu excepția produselor culinare preparate și ambalate pe loc ca urmare a comenzii clientului? | Pct.120 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | În unitățile cu autoservire sistemul de servire este organizat astfel încât produsele culinare oferite să fie protejate de contaminare directă prin apropierea de sau prin acțiunile consumatorului? | Pct. 66 din anexa 5 a HG 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Operatorul asigură controlul regulat al parametrilor principali ai fluxului tehnologic cu menținerea evidenței (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea şiparametrii microbiologici? | Art.20 alin.(3) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 10 |
|  | Operatorul din domeniul alimentar efectuează controlul siguranței produselor alimentare la orice etapă de producție? | Art.131 alin. (3) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
|  | 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 |
|  | Operatorul întreprinde, în calitate de măsuri specifice de igienă, prelevarea de probe şi efectuarea încercărilor de laborator?  | Art.3 alin.(3) lit.e) din Legea nr.296/2017; |  |  |  |  | 15 |
|  | Fiecare lot de produse alimentare este recepționat și introdus pe piață este însoțit de un certificat de calitate? | Art.131 alin. (2) și (5) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **Depozitarea și transportul materiei prime și al produselor culinare** |
|  | Unitățile de alimentație publică sunt dotate cu spații frigorifice, compartimentate astfel încât să se excludă contaminarea materiilor prime, a produselor culinare tratate termic sau a semipreparatelor/semifabricatelor și împrumutul de mirosuri de la produsele alimentare care emană mirosuri specifice? | Pct.53 anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 18 |
|  | Toate spațiile de refrigerare sunt dotate cu dispozitive de măsurare a temperaturii sau înregistrare a ei, amplasate vizibil, cu asigurarea înregistrării temperaturii maxime a spațiului de refrigerare? | Pct.54 anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 12 |
|  | Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată şi înregistrată? Se respectă condițiile de depozitare pentru fiecare categorie de produse? | Art. 9 alin. 2 lit. d) din Legea nr. 296/2017Pct. 41-44 din anexa nr. 5 a HG 206/2023 |  |  |  |  | 12 |
|  | În unitatea de alimentație publică se iau măsuri eficiente pentru a preveni contaminarea încrucișată a produselor alimentare preparate şi semipreparate prin contactul direct sau indirect cu materia primă crudă? | Pct. 67, 68 din anexa nr. 5 a HG 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Produsele alimentare sunt transportate/livrate cu mijloace de transport care dețin autorizație sanitar-veterinară valabilă? | Art.20 alin.(3) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
|  | 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 |
| **Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)**  |
|  | Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiileHACCP? | Art.3 alin.(7) din Legea nr. 196/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | Procedurile permanente bazate pe principiile HACCP corespund după cum urmează: |  |  |  |  |  |  |
| a) procedurile identifică toate riscurile care trebuie să fieprevenite, 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 esențial, 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 Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | e) procedurile stabilesc acțiuni corective în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct 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 enunțate la art. 3 alin. (7) lit. a)–e) din Legea nr. 296/2017 funcționează eficient? | Art. 3 alin. (7) lit. f) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | Unitatea ține documentația pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare şi înregistrare, care să demonstrează aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la art. 3 alin. (7) lit.a)–f) din Legea nr. 296/2017? | Art.3 alin.(7) lit.g) și art.8 alin.(1) lit.a) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare** |
|  | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea trasabilității la toate etapele lanțului alimentar (menține înregistrări la toate etapele procesului tehnologic)?*(test de trasabilitate)* | Art.11 alin.(1) și (4) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
|  | 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 |
|  | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare fabricate sau ambalate de către el? | Art.11 alin.(3) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **Cerințe privind comercializarea cu amănuntul a băuturilor alcoolice**  |
|  | Persoanele implicate nemijlocit în activitatea de comercializare cu amănuntul a producției alcoolice, a vinului, produselor obținute pe bază de must sau produsele vitivinicole aromatizate au vârsta de peste18 ani? | Art. 23 alin. (5) lit. c) din Legea nr.57/2006Art.29, alin. (2) din Legea nr. 1100/2000 |  |  |  |  | 20 |
|  | Se respectă interdicția de a comercializa cu amănuntul persoanelor care nu au atins vârsta de 18 ani produse alcoolice, vin, produse obținute pe bază de must sau produse vitivinicole aromatizate ? | Art. 30 lit. j) din Legea nr. 1100/2000Art. 23 alin. (6) lit. g) din Legeanr. 57/2006 |  |  |  |  | 20 |
|  | Se respectă interdicția comercializării cu amănuntul a alcoolului etilic în vrac? | Art.5 alin. (1)din Legea nr.1100/2000  |  |  |  |  | **18** |
|  | Comercializarea alcoolului etilic, a distilatelor și a producției alcoolice se efectuează în baza certificatului de conformitate sau a declarației de conformitate pe propria răspundere întocmită în baza unui raport de analiză emis de către un laborator atestat/acreditat? | Art. 6 alin. (6) din Legea nr.1100/2000 |  |  |  |  | 18 |
|  | Produsele vitivinicole expuse spre comercializare în unitate sunt însoțite de certificate de conformitate sau de declarația de conformitate pe propria răspundere, întocmită în baza unui raport de analiză emis de un laborator atestat/acreditat? | Art.23 alin. (1) din Legea nr.57/2006 |  |  |  |  | 18 |
|  | Este respectată obligația de marcare a producției alcoolice supusă accizării cu timbru de acciz? | Art. 4 alin. (1), lit.e) din Legea nr. 1100/2000 |  |  |  |  | 20 |
|  | Se respectă interdicția de comercializare cu amănuntul a produselor alcoolice în ambalaj de plastic cu capacitatea mai mică de 0,25 litri? | Art. 30 lit. m) din Legea nr. 1100/2000 |  |  |  |  | 15 |
|  | Unitatea respectă prevederea legală de a nu comercializa producție alcoolică energizantă? | Art. 5 alin. (2), lit.(j) din Legea nr. 1100/2000 |  |  |  |  | 20 |
|  | Băuturilor spirtoase cu o concentrație alcoolică de minimum 25% în volum ambalate sunt comercializate de unitate în sticle cu dopuri cu dispersie sau cu alte tipuri de dopuri confirmate de către sau cu alte tipuri de dopuri confirmate de către instituția publică Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate, care ar exclude posibilitatea pătrunderii în sticlă a lichidului din exterior fără deteriorarea dopului.?*Sunt exceptate de la această cerință băuturile spirtoase din categoria rachiurilor obținute pe bază de distilate de origine agricolă, brandyurilor, whiskyurilor, romurilor, lichiorurilor cu un conținut minim de zahăr de 350 g/dm3, băuturilor spirtoase în ambalaj cu capacitatea de pвnă la 0,25 litri și băuturilor spirtoase în ambalaj din materiale netradiționale.* | Art. 6 alin. (4) din Legea nr. 1100/2000 |  |  |  |  | 12 |
|  | Se respectă cerința legală de a nu comercializa cu amănuntul :1. a alcoolului etilic în vrac şi/sau îmbuteliat
2. a producției alcoolice în vrac destinate consumului uman direct, cu excepția vinului, a berii și a băuturilor pe bază de bere
 | Art. 5 alin. (2)lit. a), lit. a1 ) din Legea nr. 1100/2000 |  |  |  |  | 20 |
| 1.
 | Producția alcoolică fabricată, respectă regulile de marcare, astfel încât, pe etichetă sau pe ambalajul de desfacere, să fie prezentată în mod obligatoriu următoarea informație:* inscripţia “Fabricat în Republica Moldova” sau “Produs în Republica Moldova”
* denumirea şi adresa întreprinderii producătoare;
* denumirea şi adresa importatorului şi cele ale exportatorului;
* denumirea produsului;
* data ambalării (ziua, luna, anul);
* concentraţia alcoolică (% volum);
* volumul nominal al produsului preambalat exprimat în decimetri cubi (dm3), litri (l), centimetri cubi (cm3) sau mililitri (ml);
* termenul de valabilitate – pentru producţia alcoolică având concentraţia alcoolică de cel mult 10 % în volume;
* date cu privire la certificare;
* codul cu bare (dacă este înregistrat);
* indicativul documentului normativ pe produs;
* lista de ingrediente sau adjuvanți tehnologici indicați în Anexa nr. 1 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
* numărul de identificare a lotului, precedat de menţiunea „L”;
* mențiunea de sănătate „ Alcoolul poate dăuna copilului nenăscut” și/sau pictograma respectivă, conform anexei;
* mențiunea de sănătate „Nu oferiti alcool minorilor” și/sau pictograma respectivă, conform anexei;
* mențiunea de sănătate „ Alcoolul încetinește viteza de reacție – nu consuma alcool dacă conduci vehicule” și/sau pictograma respectivă, conform anexei;

mențiunea de sănătate „ Alcoolul poate cauza dependență” | Art. 17 alin. (3) lit. a) -q) din Legea nr.1100/2000 |  |  |  |  | 18 |
|  | Informația de pe etichetele sau de pe ambalajele de desfacere ale producției alcoolice comercializate în unitatea de comerț corespund următoarelor cerințe:1. este prezentată în conformitate cu art.11 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
2. denumirea şi adresa producătorului, ale ambalatorului şi ale importatorului trebuie este clară, și nu ocupă o poziție dominantă pe etichetă şi este transliterată în grafie latină.

informația este expusă în limba română? | Art.171 alin. (1) și (2)din Legea 1100/2000 |  |  |  |  | 18 |
| **Cerințe privind materialele de contact cu produsele alimentare și aditivii alimentari** |
|  | Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate? | Art.14, alin.(2),(3) din Legea nr. 306/2018Pct. 19 din Regulament la HG nr. 308/2011 |  |  |  |  | 20 |
|  | Materialele, utilajele, instalațiile şi echipamentele, care vin în contact cu produsele alimentare, sunt curățate, inclusiv prin demontare, pe parcursul zilei, la trecerea de la un produs la altul, iar la sfârșitul fiecărei zile sunt suplimentar supuse şi dezinfecţiei? | Art.13 alin.(1) lit.a) din Legea nr. 296/2017; |  |  |  |  | 15 |
|  | Ambalajele și materialele pentru împachetare sunt depozitate astfel încât să nu fie expusepericolului de contaminare? | Art.18 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 5 |
|  | Aditivii alimentari folosiți în procesul tehnologic suntautorizați? | Art.14 alin.(2) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **Cerințe privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor** |
|  | Unitatea dispune de spaţii închise, bine ventilate, să prevină accesul la dăunători, separate de încăperile de depozitare a materiilor prime şi a produselor culinare sau spații corespunzător amenajate ori instalaţii pentru depozitarea deşeurilor anterior eliminării lor, întreţinute permanent în stare bună de igienă şi de funcţionare. | Art. 86 și 87 anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | 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 |
|  | Deșeurile alimentare,subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi se depozitează în containere care se pot închide și care sunt construite și ținute în condiții ce permit să fie igienizate, iar în caz de necesitate, și dezinfectate? | Art. 14 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
|  | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sunt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât acestea să nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare? | Art. 14 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 14 |
| **Cerinţe privind controlul dăunătorilor** |
|  | 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 un contract cu o companie abilitata)? | Art.17 alin.(4) din Legea nr.296/2017Art. 96, 99 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | Produsele biocide utilizate pentru combaterea dăunătorilor sunt înregistrate de stat și incluse în Registrul Național al ProduselorBiocide? | Pct.11, 38, 110din HG nr.344/2020Pct.100 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind igiena personalului unității** |
|  | În unitate se verifică zilnic starea de sănătate/igienă individuală a personalului şi nu se admite persoanele care prezintă febră, diaree sau infecţii acute ale nasului, gâtului sau ale pielii, răni infectate pe suprafeţele corpului, care vin sau pot să vină în contact cu produsele alimentare?  | Pct. 109, 111 anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 18 |
|  | 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) din Legea nr.231/2010 |  |  |  |  | 20 |
|  | 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 îndomeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate a unității? | Art.23 alin.(1) din Legea nr.306/2018Pct. 105 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Persoanele care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare poartă o vestimentație adecvată, curată și, după caz, echipament deprotecție? | Art.16 alin.(1) din Legea nr.296/2017Pct. 108, 113 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 12 |
|  | **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**

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

**VIII. Lista actelor normative relevante**

1. Legea nr 1100 din 30.06.2000 cu privire la fabricarea şi circulaţia alcoolului etilic şi a producţiei alcoolic
2. Legea nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor;
3. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
4. Legea nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerţul interior;
5. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
6. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
7. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
8. Legea nr. 182 din 19.12.2019 privind calitatea apei potabile;
9. Hotărâre Nr.308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.
10. Hotărârea Guvernului nr. 596 din 03.08.2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod;
11. Hotărârea Guvernului nr. 206/2023 cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior și abrogarea unor hotărâri ale Guvernului;

**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)