|  |
| --- |
| **SA-25** |

**Anexa nr. 25**

**la Ordinul Ministerului**

**nr.75 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](mailto:info@ansa.gov.md) , [www.ansa.gov.md](http://www.ansa.gov.md)

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr. \_\_\_\_\_**

**PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA**

**UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ DIN CADRUL INSTITUȚIILOR DE ÎNVĂȚĂM**Â**NT**

**(instituții preșcolare, școlare, tabere de odihnă și întremare a copiilor etc.)**

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):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Suprafaţa unităţii de alimentație publică, m2 | |  |
| Anul și perioada ultimelor: | modernizări |  |
| reparații |  |
| modificări |  |
| Unitatea este operațională: | *pe toată perioada anului* | □ |
| *activitate sezonieră* | □ |
| Unitatea activează | *într-un singur schimb* | □ |
| *în schimb prelungit* | □ |
| *în 2 schimburi* | □ |
| Numărul total planificat de copii în instituție: | |  |
| Numărul real de copii alimentați în unitatea de alimentație publică a instituției (situația la zi): | |  |
| Data efectuării ultimei licitații de achiziționare a produselor alimentare: | |  |
| Numărul de furnizori de produse alimentare pentru unitatea controlată | |  |
| Lista furnizorilor și produselor alimentare | *Furnizorii:* | *Produsele alimentare:* |
| Aprovizionare cu apa potabilă | Sistem centralizat | □ |
| Sistem descentralizat | □ |
| ***În cazul lipsei sistemului***: |  |
| Rezervoare (capacitate m3) | □ |
| Camion – cisternă (mobil) | □ |
| Apă îmbuteliată | □ |
| Altele (indicați) |  |
| Sursa alternativă de aprovizionare cu apă potabilă *(în cazul lipsei/ insuficienței apei din sursa principală sau în cazuri de efectuarea dezinfecției rețelelor de apeduct)* | Rezervoare (capacitate m3) | □ |
| Camion – cisternă (mobil) | □ |
| Apă îmbuteliată | □ |
| Nu este sursă alternativă | □ |
| Sistemul de canalizare | Racordata la rețeaua publică | □ |
| Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacitați de stocare/epurare m3/h) | □ |
| Numărul de personal angajat pentru unitatea de alimentație publică | numărul total de personal prevăzut pentru unitatea de alimentație publică din instituție |  |
| numărul total 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 |  |

**III. Informații despre persoana supusă controlului necesare pentru evaluarea riscurilor[[1]](#footnote-2)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criteriul[[2]](#footnote-3)** | **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 legislații, precum şi cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control |  |  |  |  |

**IV. Lista de întrebări**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Întrebarea** | **Referința legală** | **Conformitate** | | | **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 |
| **Cerințe privind protecția consumatorului** | | | | | | | |
|  | Meniurile-model utilizate de unitatea de alimentație publică sunt coordonate cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Sănătate Publică? | Pct. 5 sbpct. 3) din anexa la HG nr. 722/2018 |  |  |  |  | 18 |
|  | În meniu sunt indicate: denumirea preparatului, lista de ingrediente, precum și orice ingredient sau adjuvant tehnologic care provoacă alergii sau intoleranță, gramajul şi pentru o porție? | Art. 8 alin. (1) lit. a)-c) și art. 19 din Legea nr. 279/2017  Pct.46 din anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 18 |
|  | În baza meniului zilnic de repartiție se perfectează meniul cu indicarea meselor, vizat de către director și lucrătorul medical prin aplicarea semnăturilor şi ștampilei instituției, și se acroșează pe avizierele pentru părinți și pe avizierul de la blocul alimentar? | Pct. 58 din HG nr. 722/2018;  Pct.21 cap.X din OMS nr.638/2016 |  |  |  |  | 12 |
|  | În unitate se organizează regim alimentar de cruțare, la solicitarea părinților, conform recomandărilor medicului?  *La prepararea bucatelor pentru aceștia se utilizează vase, veselă și inventar/ustensile separate, care sînt marcate corespunzător. Lista copiilor cu regim alimentar de cruțare se păstrează în blocul alimentar, la lucrătorul medical și în registrul educatorului.* | Pct. 60 din HG nr. 722/2018;  cap.IX din OMS nr.638/2016 |  |  |  |  | 15 |
|  | Mijloace de măsurare utilizate la unitatea de alimentație publică aparțin operatorului și sunt verificate metrologic? | Art. 12 alin. (6) și (7) din Legea nr. 105/2003 |  |  |  |  | 18 |
|  | Se respectă cantitatea/volumul porțiilor servite per copil? | Pct. 5 sbpct. 5), pct. 82 și pct. 86 sbpct. 6) la HG nr. 722/2018 |  |  |  |  | 15 |
|  | În unitate se respectă cerințele regimului alimentar sănătos privind neadmiterea produselor interzise în alimentația copiilor? | Cap. IVI, pct. 16; anexa 2 din Ordinul MS nr/ 638/2016 |  |  |  |  | 20 |
| **Cerințe privind spațiile și facilitățile** | | | | | | | |
|  | 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 efectuării diferitor operațiuni? | Art. 10 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 296/2017;  Pct.172 cap.VII HG 1211/2016 |  |  |  |  | 10 |
|  | Plafoane, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât să se evite acumularea de murdărie și să reducă condensul, creșterea de mucegaiuri și împrăștierea de particule? | Art. 10 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 296/2017;  pct.11 cap.II Anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | Ferestrele ce se pot deschide spre exterior sunt dotate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi ușor demontate pentru a fi igienizate? | Art. 10 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017; |  |  |  |  | 5 |
|  | Unitatea este asigurată cu mijloace potrivite şi suficiente de ventilație naturală sau mecanică, ieșirile spre exterior fiind asigurate cu plase de protecție? | Art. 9 alin. (5) din Legea nr. 296/2017;  pct.9 cap.II Anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 11 |
|  | Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială? | Art. 9 alin. (7) din Legea nr. 296/2017;  Pct.27 cap.IV anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 7 |
|  | Lămpile de iluminare şi accesoriile suspendate deasupra produselor culinare în orice punct al fluxului de producere sunt sigure şi protejate? | Art. 10 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 296/2017;  pct.28 cap.IV  anexa 5 din  HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 11 |
|  | Este asigurat ca direcția fluxului de aer în interiorul unității să fie din zona curată în cea murdară? | Art. 9 alin.(5) din Legea nr. 296/2017  Pct.29 cap.IV anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Unitatea dispune de toalete și vestiare pentru personal? | Art. 9 alin. (3) și (9) din Legea nr. 296/2017  Pct. 117 din HG nr. 1211/2016 |  |  |  |  | 10 |
|  | Toaletele de la unitate sunt conectate la un sistem de canalizare și sunt amplasate astfel încât nu comunică direct cu spațiile în care sânt manipulate produsele alimentare? | Art. 9 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | Unitatea este asigurată cu toalete conectate la un sistem de canalizare, deține ventilație naturală sau mecanică și sunt amplasate astfel încât nu comunică direct cu spațiile în care sânt manipulate produsele  alimentare? | Art.9 alin.(3), (6) și (9) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 18 |
|  | Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă? | Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017;  pct.17 cap.III anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 18 |
|  | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. 231 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013;  pct.18 cap.III anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă şi curată, îndeplinind condiții prevăzute la art.4 din Legea nr.182/2019? (ex. buletin de analiza) | Cap.II. art.4 alin.(1) din Legea nr.182/2019 |  |  |  |  | 18 |
|  | Unitatea utilizează permanent, în activitatea sa, apa potabilă curentă, rece şi caldă, sub presiune şi în cantitate suficientă? | pct.163 cap.VII din HG 1211/2016 |  |  |  |  | 18 |
|  | 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 |
|  | 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;  Pct.23 cap.III anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | În încăperile în care are loc producerea, tratarea sau prelucrarea produselor alimentare sunt prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare? | Art. 10 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
|  | Dispozitivele pentru spălatul mâinilor sunt separate de cele pentru spălarea produselor alimentare? | Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | 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 |
|  | Unitatea deține depozite suficiente pentru păstrarea materiilor prime și auxiliare, produselor culinare şi semipreparate, precum şi a ambalajelor, în funcţie de specificul şi volumul activității? | pct.41 cap.VI anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | Unitatea respectă condițiile de păstrare, regulile vecinătății mărfurilor și termenul de valabilitate a materiei prime, semifabricatelor și producției finite?  *Păstrarea în comun a materiei prime, semifabricatelor şi producţiei gata pentru consum se permite doar în cazul utilizării recipientelor impenetrabile specifice fiecărui produs.* | 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  Pct. 35 din HG nr. 722/218; |  |  |  |  | 15 |
|  | Depozitarea instrumentelor și echipamentelor de întreţinere şi curăţare (măturile, spălătoarele, aspiratoarele etc.), 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 și astfel încât să nu contamineze produsele alimentare, ustensilele, instalațiile sau lenjeria? | Art. 9 alin. (10) din Legea nr. 296/2017;  pct.31 cap.X OMS nr.638/2016 |  |  |  |  | 12 |
|  | Depozitele pentru produse alimentare sunt dotate cu utilaj special (stelaje, polițe, cârlige), ce asigură păstrarea calitativă a mărfurilor? | pct.41 cap.VI anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 8 |
|  | Localizarea și mărimea unității permit întreținerea, igienizarea și dezinfecția, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor operațiunilor? | Art. 9 alin. (2) lit. a) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 108 din HG nr. 1211/2016 |  |  |  |  | 15 |
|  | Se respectă temperatura și, umiditatea relativă a aerului la depozitarea produselor, conform specificațiilor specifice fiecărui tip de produs stabilite de reglementările aprobate din domeniul alimentar? | Art. 3 alin. (3) lit. c), art. 17 alin. (5) din Legea nr. 296/2017;  pct.42-43 cap.VI anexa 5 din HG 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată şi înregistrată?  Sunt prezente registrul de evidență a regimului de temperatură în utilajul frigorific, tabelele și diagramele de monitorizare a temperaturii în spațiile de depozitare, producere și procesare? | Art. 9 alin. (2) lit. d) din Legea nr. 296/2017;  pct. 247 din HG nr. 1211/2016 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produse alimentare** | | | | | | | |
|  | Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate?  *(Materialele respective sunt însoțite de o declarație în scris care să ateste că ele sânt conforme cu normele aplicabile lor. La cererea autorității de reglementare trebuie să fie disponibilă o documentație corespunzătoare pentru a demonstra această conformitate – ex. o copie certificată a avizului sanitar al Autorității Naționale pentru Sănătate Publică, emisă de unitatea de la care s-au procurat materialele respective)* | Art. 14, alin. (2), (3) din Legea nr. 306/2018;  Pct. 19 din 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;  Cap.X pct.31 Ordinul MS nr.638/2016. |  |  |  |  | 15 |
|  | La manipularea materiilor prime şi a produselor alimentare tratate termic sau semipreparate, se utilizează utilaje, mobilier tehnologic şi ustensile separate, care sunt marcate corespunzător (ex.: „pește crud”, „pește fiert”, „pâine” etc.)? | Cap.X pct.11 Ordinul MS nr.638/2016;  Anexa 5 pct.68 alin.4) din HG nr.206/2023;  pct. 238 din HG nr. 1211/2016 |  |  |  |  | 11 |
|  | În bucătăria, secțiile de preparare preliminară a legumelor, cărnii şi peștelui, spălătoria pentru veselă sânt separate, și nu se admit alte operațiuni decât cele prevăzute după destinație? | pct. 115 din HG nr. 1211/2016 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerințe privind materia primă, produsele alimentare și procesul tehnologic** | | | | | | | |
|  | La recepționarea produselor alimentare, persoana responsabilă și lucrătorul medical din instituție, iar în lipsa acestuia – bucătarul-șef/bucătarul, înscriu produsele recepționate în registrul de primire-predare (conform anexei nr.1 la HG nr. 722/2017), semnat de ambele părți? | **Pct. 29**  din HG nr. 722/2017 |  |  |  |  | 15 |
|  | În cazul necorespunderii cantității și sortimentului real al produselor cu datele facturii fiscale sau în cazul depistării produselor alterate, lipsei etichetelor pe ambalaj ori a prezenței etichetelor duble, lipsei termenului de valabilitate pe ambalaj, persoana responsabilă de recepționarea produselor alimentare întocmesc un act de constatare privind neregulile atestate (conform anexei nr. 2 la HG nr. 722/2018) sau actul de încălcare a constatărilor (conform anexei nr. 3 la HG nr. 722/2018) | **Pct. 31** din HG nr. 722/2017 |  |  |  |  | 18 |
|  | Materia primă, produsele alimentare, materiile auxiliare, ingredientele, semifabricatele achiziționate și folosite de unitatea de alimentație publică sunt însoțite de certificate ce confirmă calitatea şi inofensivitatea acestor produse, în ambalajul producătorului, cu indicarea clară a termenului de valabilitate? | Art.131 alin. (2) și (5) Legea nr.306/2018  Pct. 10, 11, 13 din HG nr. 722/2017  pct. 263 din HG nr. 1211/2016;  pct.40 cap.VI din HG nr.206/2023;  pct.23 cap.IV1 din OMS nr.638/2016 |  |  |  |  | 18 |
|  | Procesul de preparare a produselor culinare este stabilit astfel încât să asigure desfășurarea fluxului într-un singur sens şi să evite încrucișările între fazele insalubre şi salubre? | Pct.7 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
|  | În instituție există comisie de triere constituită prin ordin al directorului instituției? | Pct. 61 din anexa la HG nr. 722/2018;  Pct. 264 din HG nr. 1211/2016  pct.25 cap.IV1 din OMS nr.638/2016 |  |  |  |  | 15 |
|  | Comisia de triere este constituită la începutul fiecărui an de studii sau an calendaristic? | Pct. 61 din anexa la HG nr. 722/2018;  Pct. 264 din la HG nr. 1211/2016  pct.25 cap.IV1 din OMS nr.638/2016 |  |  |  |  | 10 |
|  | În componența comisie de triere sunt incluși bucătarul-şef sau bucătarul, un membru al echipei manageriale şi personalul medical, care efectuează aprecierea bucatelor? | Pct. 264 din la HG nr. 1211/2016  Pct. 62 din HG nr. 722/2018  pct.25 cap.IV1 din OMS nr.638/2016 |  |  |  |  | 15 |
|  | La unitate se ține la zi registrul de triaj al produselor uşor alterabile și se completează de către şeful de depozit sau de către persoana care îndeplinește aceste atribuții? | Pct. 247 din HG nr. 1211/2016;  pct.26 cap.IV1 din OMS nr.638/2016 |  |  |  |  | 12 |
|  | Bucătarii şi cofetarii dispun la locurile de muncă de fişe tehnologice de preparare a bucatelor? | Pct.48 din anexa 5 din HG 206/2023;  Pct.246 din HG 1211/2016 |  |  |  |  | 12 |
|  | La fabricarea produselor alimentare se utilizează doar sare alimentară iodată? | Pct. 23 din HG nr. 596/2011 |  |  |  |  | 15 |
|  | Producția alimentară se prepară în corespundere cu documentația tehnologică? | Pct.47 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
|  | Unitatea (instituția) deține contract cu un laborator specializat pentru investigarea de laborator a calității materiilor prime recepționate și a produselor preparate de unitate? | Pct. 122 sbpct. 11) din HG nr. 722/2018 |  |  |  |  | 10 |
|  | Unitatea (instituția) are elaborat un plan de autocontrol al siguranței produselor alimentare și îl implementeză? | Art.131 alin.(3)și alin.(4) Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 15 |
|  | Colectarea probelor diurne se face în cantități nu mai mici de 150 grame per produs și se realizează zilnic conform meniului de repartiție?  *Probele diurne sânt prelevate într-un recipient steril sau curat şi opărit, acoperit şi marcat „Probe diurne” şi se păstrează într-un frigider special destinat pentru aceasta, în containere separate pentru fiecare zi, la temperatura de la 1°C până la +4°C, pentru o perioadă de 72 de ore, fiind însoțite de meniul zilnic de repartiție.* | art. 3 alin. (3) lit. e) din Legea nr. 296/2017;  pct. 77 din HG nr. 722/2018;  pct. 21 din cap. IVI al anexei la OMS 638/2016 |  |  |  |  | 15 |
|  | Unitatea are elaborate procedure permanente bazate pe principiile HACCP sau cel puțin a bunelor practici de igienă și le aplică? | Art.1 alin.(1) lit. (b) și art.3 alin.(7) din Legea nr. 296/2017  Art.312 alin. (1) lit. f) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 18 |
| **Cerințe privind personalul unității de alimentație publică de tip închis** | | | | | | | |
| **55.** | 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. 296/2017;  art. 23 alin. (1) din Legea nr.306/2018  pct. 107 anexa 5 din HG nr.206/2023  Pct. 108 sbpct. 6) din HG nr. 722/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **56.** | În unitate se verifică zilnic starea de sănătate/igienă individuală a personalului şi nu se admite persoanele care prezintă febră, diaree sau infecții acute ale nasului, gâtului sau ale pielii, răni infectate pe suprafețele corpului, care vin sau pot să vină în contact cu produsele alimentare? | Pct. 109, 111 anexa 5 din HG 206/2023;  Pct. 278 cap.XI din HG nr.1211/2016 |  |  |  |  | 15 |
| **57.** | Persoanele care sunt implicate la prepararea, prelucrarea, și/sau păstrare a produselor alimentare și/sau băuturilor pentru consum în unitățile de alimentație publică din cadrul instituțiilor de învățământ au instruire profesională în domeniul alimentației publice, igienei (inclusiv igienei produselor alimentare și igienei muncii), sănătății publice și sânt atestate conform reglementărilor în domeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate a unității? | Art. 23, alin. (1) din Legea nr. 306/2018;  Art. 21 alin. (1) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 108 sbpct. 6) din HG nr. 722/2018  Pct. 105 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **58.** | Persoanele care lucrează la manipularea, transportarea sau servirea produselor alimentare poartă în timpul lucrului o vestimentație adecvată (mănuși, vestimentație de protecție sanitară a produselor alimentare, vestimentație de protecție sanitară – alta decât cea pentru protecția produselor alimentare etc.), curată, care să acopere îmbrăcămintea personală şi părul capului, şi să fie impermeabilă în părțile care vin în contact cu umezeala, nu poartă bijuterii (inele, cercei și medalioane)? | Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 108, 113 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 20 |
| **59.** | În zonele de manipulare a produselor culinare sunt păstrate îmbrăcăminte și bunuri personale a personalului?  *Păstrarea îmbrăcămintei şi a bunurilor personalului în zonele de manipulare a produselor culinare nu se permite.* | Pct. 104 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **60.** | Persoanele implicate în proces tehnologic respectă obligația de scoatere a bijuteriilor (inele, cercei şi medalioane) pe durata manipulării produselor alimentare? | Pct. 113 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **Cerințe privind deșeurile alimentare** | | | | | | | |
| **61.** | 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 |
| **62.** | 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 |
| **63.** | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sânt eliminate în mod igienic, asigurând-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 |
| **64.** | Spațiile pentru depozitarea deșeurilor sunt dotate cu echipamente de spălare şi curățare? | pct. 88 cap.XII anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
| **Cerinţe privind controlul dăunătorilor** | | | | | | | |
| **65.** | Unitatea dispune de programe continue şi eficiente de control a dăunătorilor şi de prevenire a contactului acestora cu sau prezenței lor în spațiile de manipulare a materiilor prime şi produselor culinare?  Unitățile şi zonele din jur sunt examinate regulat pentru evidența infestării? | Art. 96 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **66.** | Unitatea întreprinde măsuri de eradicare a dăunătorilor prin intermediul întreprinderilor specializate sau de personalul responsabil din unitate?  *Unitățile de alimentație publică demonstrează efectuarea măsurilor de eradicare a dăunătorilor prin acte confirmative (contract, proces-verbal, alte acte de referință).* | Pct. 99 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
| **67.** | Măsurile de eradicare dăunătorilor sunt efectuate sub supravegherea personalului instruit, care cunoaște şi conștientizează foarte bine potențialele pericole pentru sănătate, ce pot rezulta din utilizarea substanțelor de combatere, inclusiv pericolele care pot apărea din reziduurile reținute în produsele alimentare? | Pct. 98 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **68.** | Utilizarea preparatelor rodenticide și insecticide, a altor substanțe chimice potențial toxice, care pot prezenta pericol pentru sănătate, trebuie să corespundă Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 344/2020. | Pct.100 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **Cerințe privind transportarea produselor alimentare** | | | | | | | |
| **69.** | Asigurarea instituției de învățământ cu produse alimentare se realizează cu ajutorul unui mijloc de transport specializat care dețin autorizație sanitar-veterinară valabilă? | Pct. 18 din HG nr. 722/2018  Art. 20, alin. (3) din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 20 |
| **70.** | Vehiculul care transportă produse alimentare se menține în stare curată, iar utilizarea lui se realizează în condiții care exclud poluarea și modificarea proprietăților organoleptice ale produselor alimentare | Pct. 20 din HG nr. 722/2018 |  |  |  |  | 18 |
| **71.** | Persoanele care transportă/însoțesc produsele alimentare (șoferul și însoțitorul său) și realizează încărcarea/descărcarea acestora folosesc echipament special: halat, mănuși de unică folosință, bonetă. Acestea dețin carnet medical, cu mențiunile ce atestă că au fost supuse controlului medical și instruirii igienice, pe care îl prezintă, la fiecare livrare, persoanei responsabile de recepționarea produselor alimentare din instituția de învățământ general. | Pct. 21 din HG nr. 722/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **72.** | Personalul care asigură transportarea şi manipularea produselor alimentare, poartă vestimentație specială de protecție sanitară a produselor alimentare la urcarea pe platforma vehiculului şi în timpul tuturor operațiunilor în care acesta vine în contact direct cu produsele alimentare? | Pct. 63 anexa 5 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 18 |
| **73.** | Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare sunt dotate cu aparatură pentru monitorizarea şi înregistrarea temperaturii? | Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017; |  |  |  |  | 18 |
| **TOTAL** | | |  | | | | |

**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 |

**VI. Lista actelor normative relevante:**

1. Legea nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor;
2. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
3. Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor.
4. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
5. Legea nr. 306 din  30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
6. Legea nr. 182 din 19.12.2019 privind calitatea apei potabile;
7. Hotărâre Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.
8. Hotărâre Guvernului nr. 596 din 03.08.2011 privind aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod;
9. Hotărâre Guvernului nr. 1211 din 04.11.2016 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar pentru instituțiile de educație timpurie;
10. Hotărâre Guvernului nr. 722 din 18.07.2018 pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general;
11. Hotărârea Guvernului nr. 206/2023 cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior și abrogarea unor hotărâri ale Guvernului.
12. Ordin Ministerului nr. 638 din 12.08.2016 cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos şi activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova.

**Întocmită la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Semnătura inspectorilor prezenți 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-2)
2. Se completează doar criteriile de risc aplicabile domeniului și persoanei supuse controlului. [↑](#footnote-ref-3)