Anexa nr. 27 la Ordinul Ministerului nr. 57 din 27.06.2023

**SA-27**

**AGENŢIA NATIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

MD-2009, mun. Chișinău, str. M. Kogălniceanu, 63, tel. +373-22-294-712, fax +373-22-294-712

**E-mail:** [**info@ansa.gov.md,**](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 CARE PRODUC PRODUSE DIN CARNE,**

**CARNE TOCATĂ, CARNE PREPARATĂ ȘI CARNE SEPARATĂ MECANIC**

1. **Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul**
2. **Persoana și obiectul supuse controlului**

Denumirea persoanei supuse controlului:

Sediul juridic:

Cod fiscal:

Numele, prenumele conducătorului persoanei supuse controlului/reprezentantului acesteia:

Unitatea structurală/funcțională supusă controlului (denumirea):

Sediul unității structurale/funcționale:

Codul fiscal al unității structurale/funcționale supuse controlului:

Alte informații generale despre unitate:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tipul de activitate a unității: | Unitate de producere carne tocată  □ | Unitate de producere carne preparată  □ | | Unitate de producere carne separată mecanic  □ |
| Anul și perioada ultimilor 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 □ | |
| Numărul autorizației sanitar-  veterinare de funcționare: |  | | |
| Numărul zilelor lucrate săptămânal: |  | | |
| Numărul de personal sanitar-  veterinar: |  | | |
| Numărul medicilor veterinari de  liberă practică contractați: |  | | |
| Numărul personalului muncitor: | a) În total: |  | |
| b) Per schimb de lucru: |  | |
| Proiectul construcției/ reconstrucției (după caz), a fost  avizat/coordonat sanitar-veterinar | Da □ | Nu □ | |
| Program de  restructurare/modernizare | Da □ | Nu □ | |
| Originea materiei prime: | De pe piața interna | Da □ | Nu □ |
| Din import | Da □ | Nu □ |
| Aprovizionare cu apa potabilă | De la rețeaua publica | □ | |
| Din sursă proprie (debit) m3/h,  capacitate rezervoare | □ | |
| Sistemul de canalizare | Racordata la rețeaua publică | □ | |
| Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie  (capacitați de stocare/epurare m3/h) | □ | |
| Agentul termic | Din sursă publică | □ | |
| Sursă proprie | □ | |
| Tipul de agent frigorific utilizat in unitate | Freon | □ | |
| Altele | □ | |

Capacitați de producție:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Capacitatea totală anuala de producție, tone: | |  |
| Producția totala anuala, tone: | |  |
| Destinația produselor: | a) consum intern, tone: |  |
| b) export, tone: |  |
| Tipul produselor: | a) carne tocată, tone : |  |
| b) carne preparată, tone: |  |
| c) carne separată mecanic, tone: |  |
| Capacități de depozitare: | Capacitatea totală de depozitare, în tone |  |
| Numărul spațiilor de depozitare |  |

1. **Informații despre persoana supusă controlului necesar pentru evaluarea riscurilor1:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Informația** |  | **Informația** | **Informația** |
| **Criteriul2** | **curentă**  *(deținută de ANSA la data* | **Gradul de risc** | **curentă este valabilă**  *(se bifează* | **revizuită în cadrul**  **controlului** |
|  | *inițierii* |  | *dacă este* | *(se completează* |
|  | *controlului)* |  | *cazul)* | *dacă este cazul)* |

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.

2 Se completează doar criteriile de risc aplicabile domeniului și persoanei supuse controlului.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tipul de produs alimentar și materia primă utilizată |  |  |  |  |
| Procesul de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de  contaminare/poluare a produselor alimentare |  |  |  |  |
| Aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și a  punctelor 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 |  |  |  |  |

1. **Lista de întrebări**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Întrebări** | **Referința legală** | **Conformitate** | | | **Comentarii** | **Ponderea** |
| **Da** | **Nu** | **Nu este**  **cazul** |
| **I. Cerințe generale** | | | | | | | |
| **1.** | Unitatea deține autorizație sanitar- veterinară valabilă? | Art. 18 alin. (1) și din Legea nr. 221/2007 |  |  |  |  | 20 |
| **2.** | Unitatea desfășoară activitate corespunzător înregistrării și autorizației sanitar-veterinare? | Art. 231 alin. (2) și (3) din Legea nr. 50/2013;  Art. 18 alin. (1),  art. 182 alin. (1) din Legea nr. 221/2007 |  |  |  |  | 20 |
| **II. Cerințe privind spațiile și facilitățile unității** | | | | | | | |
| **3.** | Unitatea este menținută curată și în stare bună de funcționare și întreținere? | Art. 9 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **4.** | Construcția, localizarea și mărimea unității permite întreținerea, igienizarea și/sau dezinfecția, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor  operațiunilor? | Art. 9 alin. (2) lit.  a) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5.** | Unitatea este construită astfel încât să asigure evitarea contaminării cărnii şi a produselor, prin desfășurarea continuă a operațiunilor sau prin asigurarea prelucrării în mod separat a  loturilor de producție diferite? | Pct. 55 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **6.** | Unitatea dispune de încăperi pentru depozitarea cărnii şi a produselor ambalate separat de produsele neambalate, cu excepția cazului în care acestea sunt depozitate în perioade diferite sau astfel încât materialul de ambalare şi modul de depozitare să nu poată constitui o  sursă de contaminare pentru carne şi produse? | Pct. 55 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **7.** | Unitatea dispune de toalete și vestiare pentru personal? | Art. 9 alin. (3) și  (9) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **8.** | Toaletele de la unitate sunt conectate la un sistem de canalizare și sunt amplasate astfel încât nu comunică  direct cu spațiile în care sunt manipulate produsele alimentare? | Art. 9 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **9.** | 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 |
| **10.** | Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de  cele pentru spălatul mâinilor? | Art. 9 alin. (4) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **11.** | Unitatea este asigurată cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică,  ieșirile spre exterior fiind asigurate cu filtre și plase de protecție? | Art. 9 alin. (5) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 11 |
| **12.** | Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială? | Art. 9 alin. (7) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **13.** | Depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante se face într- un loc special, care nu se află în zonele în care se manipulează  produsele alimentare? | Art. 9 alin. (10) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 12 |
| **14.** | Pavimentul din încăperile în care sunt 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 |
| **15.** | Suprafețele pereților din încăperile în care sunt depozitate, tratate sau procesate produsele alimentare sunt menținute în stare bună, sunt din  materiale impermeabile, | Art. 10 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | nonabsorbante, lavabile și netoxice și dispun de o suprafață netedă până la o  înălțime adecvată efectuării diferitor operațiuni? |  |  |  |  |  |  |
| **16.** | Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât se previne acumularea de murdărie, se reduce condensul, creșterea de  mucegaiuri și împrăștierea de particule? | Art. 10 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **17.** | Ferestrele ce pot fi deschise în afară sunt echipate cu plase împotriva insectelor, care pot fi ușor demontate  pentru curățare? | Art. 10 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **18.** | Ușile sunt ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat, având suprafețe netede și  nonabsorbante? | Art. 10 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **19.** | Suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sunt 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. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **20.** | 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 |
| **21.** | 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 abilitată)? | Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **22.** | 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 |
| **23.** | Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul național al produselor  biocide? | Pct. 11,38,110  din HG344/2020 |  |  |  |  | 5 |
| **24.** | Produsele biocide utilizate sunt din:  a) Grupa principală 1: Dezinfectanți:   * Tipul de produs 3 ,,Igienă veterinară”. * Tipul de produs 4 ,,Produs alimentar și hrană pentru animale”.   b) Grupa principală 3: ,,Produs de combatere a dăunătorilor”? | Anexa 1 la HG 344/2020 |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **III. Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare** | | | | | | | |
| **25.** | Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă? | Art. 15 alin. (1)  din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **26.** | Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă şi curată, îndeplinind condiţiile prevăzute la pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007? (ex. buletin  de analiza) | Pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007 |  |  |  |  | 18 |
| **27.** | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. 231 alin. (1)  lit. d) din Legea nr. 50/2013 |  |  |  |  | 15 |
| **28.** | 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 |
| **29.** | Apa reciclată, utilizată la prelucrare sau ca ingredient, este sigură, fără niciun pericol de contaminare și  corespunde aceluiași standard ca şi apa potabilă? | Art. 15 alin. (5) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **30.** | Gheața ce vine în contact cu produsele alimentare este obținută din apă potabilă și este obținută, manipulată și  depozitată în condiții ce evită contaminarea ei? | Art. 15 alin. (6) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **31.** | În cazul aburului utilizat în contact direct cu produsele alimentare, se asigură ca acesta să nu conțină nici o substanță ce prezintă vreun pericol pentru sănătate sau ce are potențialul  să contamineze produsele alimentare? | Art. 15 alin. (7) din Legea nr. 296/20177 |  |  |  |  | 15 |
| **32.** | Apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic aplicat produselor alimentare (sterilizare) este sigură, astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare  pentru produse? | Art. 15 alin. (8) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **IV. Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele**  **care vin în contact cu produsele alimentare** | | | | | | | |
| **33.** | 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 sunt 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. (1) din Legea nr. 306/2018**;**  Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011 |  |  |  |  | 20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **34.** | Unitatea dispune de instalații pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem alternativ  care are un efect echivalent. | Pct. 55 lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **35.** | Materialele, utilajele, instalațiile şi echipamentele, care vin în contact cu produsele alimentare, sunt curățate, și dezinfectate, inclusiv prin demontare, pe parcursul zilei, la trecerea de la un produs la altul, inclusiv la trecerea de la produse alimentare crude la produse alimentare tratate termic sau produse alimentare preparate cu grad înalt de finisare, iar la sfârșitul fiecărei zile sunt suplimentar supuse şi  dezinfecției? | Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 50, 127 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 |  |  |  |  | 15 |
| **36.** | 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 |  |  |  |  | 15 |
| **37.** | Materialul utilizat pentru împachetare şi ambalare este sigur, astfel încât nu  reprezintă o sursă de contaminare? | Art. 18 alin. (1) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **38.** | Operațiunile de împachetare şi ambalare se efectuează astfel încât să se evite contaminarea produselor  alimentare? | Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **39.** | Recipientele metalice şi cele din sticlă sunt integre şi se asigură igiena  acestora. | Art. 18 alin. (3) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **40.** | Materialele pentru împachetare şi ambalare reutilizabile, utilizate la unitate, sunt ușor de igienizat, iar în  caz de necesitate, de dezinfectat? | Art. 18 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **V. Cerințe privind materia primă, produsele alimentare și procesul tehnologic** | | | | | | | |
| **V.1. Cerințe față de materia primă utilizată pentru prepararea cărnii:** | | | | | | | |
| **a) materia primă pentru prepararea cărnii tocate** | | | | | | | |
| **41.** | Carnea, materia primă, utilizată la prepararea cărnii tocate corespunde cerințelor pentru carnea proaspătă, prevăzute de Cerințele privind producerea, importul şi plasarea pe piață a cărnii - materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.  696/2010? | Pct. 56 subpct. 1) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **42.** | Carnea, materia primă, utilizată la prepararea cărnii tocate, provine din mușchii scheletici, inclusiv din  țesuturile grase aderente acestora? | Pct. 56 subpct. 1) lit. b) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **43.** | La prepararea cărnii tocate, carnea separată mecanic, carnea care conține  fragmente de oase ori piele şi carnea | Pct. 56 subpct. 1) lit. c) din anex  ala HG nr. |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | care provine de la cap (cu excepția maseterilor), partea nemusculară de la  „linia alba”, carnea din regiunea carpiană şi tarsiană, bucățile de carne curățate de pe oase şi musculatura diafragmei (cu excepția cazului în care membrana seroasă a fost îndepărtată) este astfel încât nu prezintă resturi de  tranșare sau fasonare (cu excepția bucăților tăiate din mușchii întregi)? | 435/2010 |  |  |  |  |  |
| **b) materia primă pentru obținerea cărnii preparate și a produselor din carne** | | | | | | | |
| **44.** | Materia primă utilizată pentru obținerea cărnii preparate și a produselor din carne o constituie  carnea proaspătă? | Pct. 56 subpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **45.** | Carnea proaspătă care provine din mușchii scheletici, inclusiv din țesuturile grase aderente acestora, bucățile tăiate din mușchii întregi, maseterii, musculatura diafragmei cu membrana seroasă este îndepărtată, astfel încât să nu se utilizeze la  obținerea cărnii preparate și a produselor din carne? | Pct. 56 subpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **46.** | La obținerea cărnii preparate și a produselor din carne, în cazul în care se utilizează carne provenită de la tocarea sau fragmentarea cărnii, aceasta corespunde criteriilor microbiologici pentru carnea tocată și respectă interdicțiile de la pct. 56 subpct. 2 lit. c) din anexa la HG nr.  435/2010? | Pct. 56 subpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **47.** | La obținerea produselor din carne este exclusă utilizarea următoarelor elemente:   1. organele aparatului genital al femelelor şi masculilor, cu excepţia testiculelor; 2. organele aparatului urinar, cu excepţia rinichilor şi a vezicii urinare; 3. cartilajul laringelui, traheea şi bronhiile extralobulare; 4. ochii şi pleoapele; 5. conductul auditiv extern; 6. ţesuturile corneene; 7. de la păsări capul (cu excepţia crestei, urechilor şi bărbiţelor), esofagul, intestinele şi aparatului genital? | Pct. 60 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **48.** | Carnea utilizată pentru obținerea cărnii preparate și a produselor din carne întrunește cerințele pentru carnea proaspătă, prevăzute de Cerințele privind producerea, importul şi  plasarea pe piață a cărnii - materie | Pct. 61 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010?  *Carnea tocată şi carnea preparată, utilizată pentru obținerea produselor din carne, nu trebuie să satisfacă alte cerințe specifice decât cele stabilite în*  *secțiunile 1- 4 ale cap. VI din anexa la HG nr. 435/2010.* |  |  |  |  |  |  |
| **49.** | Produsele din carne sunt fabricate în baza reţetelor şi/sau instrucţiunilor tehnologice, elaborate şi adoptate în modul stabilit, cu utilizarea materiei prime şi materialelor auxiliare, conform anexei nr. 1 la Cerinţele de calitate pentru preparate şi produse din  carne, aprobate prin HG nr. 624/2020? | Pct. 14 din anexa la HG nr. 624/2020 |  |  |  |  | 15 |
| **50.** | La fabricarea produselor din carne se respectă cerința de a nu utiliza carnea:   1. congelată mai mult de o singură dată; 2. provenită de la tauri şi vieri (masculi); 3. cu semne de râncezire şi îngălbenire; 4. cu termenul de valabilitate expirat? | Pct. 18 din anexa la HG nr. 624/2020 |  |  |  |  | 18 |
| **51.** | Sistemul de management şi metodele de control şi monitorizare a calității şi siguranței produselor din carne, implementate la unitate, asigură prevenirea sistematică a pericolelor potenţiale şi prezentarea de informaţii ce permit identificarea întreprinderii, echipei de producţie, datei producerii,  lotului de produse, cantităţii produse, tipului şi calității produselor? | Pct. 12 din anexa la HG nr. 624/2020 |  |  |  |  | 15 |
| **52.** | Verificarea indicilor calităţii, siguranţei alimentare, formelor de prezentare, marcare şi etichetare a produselor din carne (denumirea produsului, caracteristicile organoleptice și fizico-chimice) se efectuează de producător pentru  fiecare lot de produse din carne? | Pct. 24 din anexa la HG nr. 624/2020 |  |  |  |  | 11 |
| **с) materia primă pentru producerea cărnii separate mecanic** | | | | | | | |
| **53.** | Materia primă utilizată pentru producerea cărnii separate mecanic întrunește cerinţele pentru carnea proaspătă, prevăzute de Cerinţele privind producerea, importul şi plasarea pe piață a cărnii - materie  primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010? | Pct. 56 subpct. 3) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **54.** | La producerea cărnii separate mecanic, se asigură neutilizarea | Pct. 56 subpct. 4) din anexa la HG |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | picioarelor, pielii de pe gât şi a capului de păsări, oaselor capului, cozilor, femurului, tibiei, fibulei, humerusului,  radiusului şi ulnei? | nr. 435/2010 |  |  |  |  |  |
| **55.** | Materia primă pentru dezosare, utilizată la producerea şi utilizarea cărnii separate mecanic (indiferent de tehnicile utilizate), care este provenită dintr-un abator aflat la fața locului, are o vechime de cel mult 7 zile, în alte cazuri - de cel mult 5 zile, iar în cazul carcaselor de pasăre – de cel mult 3  zile? | Pct. 57 subpct. 3) lit. a) și subpct.  4) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **V.2. Cerințe privind producerea cărnii tocate, cărnii preparate și cărnii separate mecanic** | | | | | | | |
| **a) Cerințe generale privind producerea, cărnii tocate, cărnii preparate și cărnii separate mecanic** | | | | | | | |
| **56.** | Este respectată cerința de a nu recongela carnea tocată, carnea  preparată şi carnea separată mecanic, care a fost decongelată? | Pct. 57 subpct. 5) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **b) Cerințe privind producerea cărnii tocate și cărnii preparate** | | | | | | | |
| **57.** | La producerea cărnii tocate şi cărnii preparate se utilizează carne congelată sau congelat rapid, dezosată înainte de congelare (cu excepţia cazului în care Agenția autorizează dezosarea cărnii înainte de tocare şi poate fi depozitată  numai pentru o perioadă limitată)? | Pct. 57 subpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **58.** | La producerea cărnii tocate şi cărnii preparate:   * carnea de pasăre, materie primă, a fost obținută în cel mult 3 zile de la sacrificarea acestora; * carnea altor animale – în cel mult 6 zile de la sacrificarea acestora; * carnea de vită şi mânzat dezosată şi ambalată în vid – în cel mult 15 zile de   la sacrificarea animalelor, în cazul utilizării cărnii refrigerate? | Pct. 57 subpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **59.** | Carnea tocată şi carnea preparată imediat după producere este ambalată şi/sau împachetată şi refrigerată? | Pct. 57 subpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **с) Cerințe privind producerea cărnii separate mecanic** | | | | | | | |
| **60.** | În cazul producerii și utilizării cărnii separate mecanic prin utilizarea unor tehnici ce nu modifică structura  oaselor: |  |  |  |  |  |  |
| a) separarea mecanică a avut loc imediat după dezosare? | Pct. 57 subpct. 3) lit. b) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 11 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | b)atunci când nu este utilizată imediat după ce a fost obținută, ea este ambalată şi împachetată, iar apoi  refrigerată? | Pct. 57 subpct. 3) lit. c) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| c) este utilizată pentru carnea preparată și produse din carne doar dacă:  -corespunde criteriilor microbiologice pentru carnea tocată și  -este supusă unui tratament termic înainte de consum? | Pct. 57 subpct. 3) lit. d) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 20 |
| **61.** | Carnea separată mecanic, prin utilizarea unor tehnici ce nu modifică structura oaselor, care nu respectă criteriile microbiologice pentru carnea tocată se utilizează doar la fabricarea  produselor din carne tratate termic în întreprinderi autorizate? | Pct. 57 subpct. 3) lit. d) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 20 |
| **62.** | În cazul producerii și utilizării cărnii separate mecanic, obținute prin alte tehnici decât cele care nu modifică  structura oaselor: |  |  |  |  |  |  |
| a) se respectă cerința de a nu admite și a nu efectua recongelarea oaselor cu carne obținute din carcase congelate? | Pct. 57 subpct. 4) lit. c) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| b) carnea produsă care a fost congelată, a fost ambalată sau împachetată înainte de depozitare ori  transportare? | Pct. 57 subpct. 4) lit. f) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 12 |
| c) Se folosește doar la fabricarea produselor din carne tratate termic în întreprinderi autorizate? | Pct. 57 subpct. 4) lit. g) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 20 |
| d) Se asigură respectarea termenului  maxim de depozitare a cărnii congelate de cel mult până la 3 luni? | Pct. 57 subpct. 4)  lit. f) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)** | | | | | | | |
| **63.** | Unitatea are elaborate proceduri  permanente bazate pe principiile HACCP? | Art. 3 alin. (7)  din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **64.** | 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 toate riscurile 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 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 în punctele  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. 297/2017 funcționează eficient? | Art. 3 alin. (7) lit.  f) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **65.** | Unitatea ține documentația pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare şi înregistrare, care să demonstreze aplicarea eficientă  a măsurilor prevăzute la art. 3 alin. (7) lit. a)–f) din Legea nr. 297/2017? | Art. 3 alin. (7) lit.  g) și art. 8 alin.  (1) lit. a) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **66.** | Unitate implementează și mențin sistemul de analiză a riscurilor şi punctele critice de control (HACCP), conform procedurilor permanente elaborate, precum și programe de  control conform principiilor HACCP? | Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 20 |
| **VII. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură** | | | | | | | |
| **67.** | Unitatea dispune de încăperi echipate pentru crearea şi menținerea regimului  termic? | Pct. 55 lit. c) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **68.** | La producerea cărnii tocate, cărnii preparate şi cărnii separate mecanic menține o temperatură ce nu depășește 4°C pentru carnea de pasăre, de 3°C pentru organele comestibile şi 7°C pentru altă carne? | Art. 3 alin. (3) lit.  c) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 57 subpct. 1) lit. a) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **69.** | Refrigerarea cărnii tocate şi cărnii preparate se face la o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește 2°C pentru carnea tocată și 4°C – pentru carnea preparată congelată, la o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește minus 18°C pentru carnea preparată.?  Aceste condiții de temperatură se mențin în timpul depozitării şi  transportului? | Art. 3 alin. (3) lit.  c) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 57 subpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **70.** | Refrigerarea cărnii separate mecanic, obținute prin utilizarea unor tehnici ce nu modifică structura oaselor, are loc la o temperatură ce nu depășește 2°C, iar dacă este congelată, la o temperatură internă ce nu depășește minus 18°C?  Aceste temperaturi sunt menținute în timpul depozitării şi transportului? | Art. 3 alin. (3) lit.  c) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 57 subpct. 3) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **71.** | La producerea şi utilizarea cărnii separate mecanic, prin alte tehnici decât cele care nu modifică structura oaselor, imediat după dezosare, oasele cu carne sunt depozitate şi transportate la o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește 2°C, iar dacă sunt congelate, la o temperatură  ce nu depășește minus 18°C? | Art. 3 alin. (3) lit.  c) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 57 subpct. 4) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **72.** | Carnea separată mecanic, obținută prin alte tehnici decât cele care nu modifică structura oaselor, care nu este utilizată într-o oră după ce a fost obținută, este răcită imediat la o temperatură ce nu depășește 2°C? | Art. 3 alin. (3) lit.  c) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 57 subpct. 4) lit. d) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **73.** | Carnea separată mecanic, obținută prin alte tehnici decât cele care nu modifică structura oaselor, care nu este prelucrată în 24 de ore după răcire, este congelată în primele 12 ore de la producere şi, în decurs de 6 ore, atinge  o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește minus 18°C? | Art. 3 alin. (3) lit.  c) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 57 subpct. 4) lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **74.** | Carnea separată mecanic, obținută prin alte tehnici decât cele care nu modifică structura oaselor, care a fost congelată, la depozitare și transportare este menținută la o temperatură ce nu depășește minus 18°C? | Art. 3 alin. (3) lit.  c) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 57 subpct. 4) lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **75.** | Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată şi înregistrată?  Sunt prezente 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 |  |  |  |  | 10 |
| **VIII. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare din carne** | | | | | | | |
| **76.** | Etichetele conțin toate mențiunile  obligatorii indicate la art. 8 și 9 din Legea nr. 279/2017? | Art. 7 alin. (7)  din Legea nr. 279/2017 |  |  |  |  | 18 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **77.** | Informația prezentă pe etichete este veridică? | Art. 12 din Legea nr. 306/2018 |  |  |  |  | 18 |
| **78.** | Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele alimentare sunt amplasate într-un loc evident, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și de neșters, iar  caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile? | Art. 11 alin. (1) din Legea nr. 279/2017;  Pct. 16 lit. a) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **79.** | Pachetele care conțin carne tocată provenită de la păsări sau solipede, carnea preparată şi carnea separată mecanic, destinată pentru livrare consumatorului final, poartă o precizare ce indică faptul că asemenea produse trebuie să fie gătite prin  tratare termică înainte de consum? | Pct. 59 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 11 |
| **80.** | Pe pachetele care conțin carne tocată provenită de la păsări sau solipede, carnea preparată şi carnea separată mecanic, destinată pentru livrare consumatorului final, este indicat faptul că asemenea produse trebuie să fie gătite prin tratare termică înainte de  consum? | Pct. 59 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **IX. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare** | | | | | | | |
| **81.** | 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. 231 alin. (1) din Legea nr. 50/2013;  Art.11 alin. (1) din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 15 |
| **82.** | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare fabricate sau ambalate de către el? | Art. 231 alin. (1) din Legea nr. 50/2013;  Art.11 alin. (3)  din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 15 |
| **X. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi** | | | | | | | |
| **83.** | 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 |
| **84.** | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **85.** | 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 |
| **XI. Cerințe privind transportul produselor din carne, cărnii tocate, cărnii preparate și cărnii separate mecanic** | | | | | | | |
| **86.** | Mijloacele de transport cu care operează unitatea la transportul produselor alimentare, dețin  autorizație sanitar-veterinară valabilă? | Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **87.** | 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 |
| **88.** | Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură:  -menținerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare;  -monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare? | Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 8 |
| **XII. Cerințe privind personalul unității de producere a produselor din carne, cărnii tocate, cărnii preparate și a cărnii separate mecanic** | | | | | | | |
| **89.** | 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; |  |  |  |  | **20** |
| **90.** | 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, sunt 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 |  |  |  |  | 15 |
| **91.** | Persoanele care lucrează la manipularea, transportarea sau servirea produselor alimentare poartă în timpul lucrului o vestimentație adecvată și, după caz, echipament de protecție? | Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | **12** |
| **92.** | Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente au fost instruite în domeniul  aplicării principiilor HACCP? | Art. 21 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **TOTAL** | | |  |  |  |  |  |

1. **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** |  |  |  |  |  |  |

1. **Ghid privind sistemul de apreciere**

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

1. **Lista actelor normative relevante**
2. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
3. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare;
4. 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;
5. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
6. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
7. Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;
8. Hotărârea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
9. Hotărârea Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate”;
10. Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică;
11. Hotărârea Guvernului nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne;
12. 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 prezenți la realizarea controlului:**

*Nume, prenume Semnătura*

*Nume, prenume Semnătura*

**SA-28**