Anexa nr. 30 la Ordinul Ministerului nr. 57 din 27.06.2023

**SA-30**

# AGENŢIA NATIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

MD-2009, mun. Chişinău, 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 DE PROCESARE A OUĂLOR ȘI UNITĂȚILOR DE PRODUCERE A PRODUSELOR DIN OUĂ

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

# 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 informaţii generale despre unitate:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tipul de activitate a întreprinderii: | Unitate de procesare a ouălor  □ | | Unitate de producere a ouălor lichide  □ |
| 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  săptămînal: |  | | | | |
| 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 □ | | |
| Destinația produselor: | Piața internă | | Da □ | | Nu □ |
| La export | | 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 □ (descriere) | | | |
| Capacitatea totală anuala de producere, tone: | |  | | | |
| Capacitate de producție pe tipuri de produse: | | Ouă lichide, tone/zi: | |  | |
| Praf de ou, tone/zi | |  | |
| Producția totală anuală, tone: | | Melanj: | |  | |
| Produse finite din ouă: | |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Altele: |  |
| Capacitatea totală de depozitare: | Refrigerare: |  |
| Congelare: |  |
| Numărul spațiilor de depozitare: |  | |
| Numărul spațiilor de procesare: | Spații de producere ouă  lichide: |  |
| Spații de procesare ouă: |  |

# Informații despre persoana supusă controlului necesar pentru evaluarea riscurilor1:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criteriul2** | **Informația curentă**  *(deținută de ANSA la data inițierii controlului)* | **Gradul de risc** | **Informația curentă este valabilă**  *(se bifează dacă este cazul)* | **Informația revizuită în cadrul controlului** *(se completează dacă este*  *cazul)* |
| Tipul de produs alimentar și materia primă utilizată |  |  |  |  |
| Procesul de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de contaminare/poluare a  produselor alimentare |  |  |  |  |
| Aaplicarea 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** |

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.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I. Cerințe generale** | | | | | | | |
| 1. | Unitatea deține autorizație sanitar- veterinară valabilă? | Art. 18 alin. (1) și pct. 52 din anexa nr. 6 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 de producere/procesare ouă** | | | | | | | |
| 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 dispune de toalete și vestiare pentru personal? | Art. 9 alin. (3) și  (9) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| 6. | Toaletele de la unitate sunt conectate la un sistem de canalizare și sunt amplasate astfel încât nu comunică  direct cu spațiile în care sînt manipulate produsele alimentare? | Art. 9 alin. (3) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 7. | Unitatea este asigurată cu lavoare pentru spălarea mîinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a  mîinilor? | Art. 9 alin. (4) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 8. | Dispozitivele pentru spălarea  produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mîinilor? | Art. 9 alin. (4) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 9. | Unitatea este asigurată cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică, ieșirile spre exterior fiind asigurate cu  plase de protecție? | Art. 9 alin. (5) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 11 |
| 10. | Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială? | Art. 9 alin. (7) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| 11. | 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 |
| 12. | Pavimentul din încăperile în care sînt depozitate, tratate sau procesate  produsele alimentare este dintr-un material impermeabil, nonabsorbant, | Art. 10 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | lavabil și netoxic, permite drenajul adecvat al suprafețelor?  Suprafețele pavimentului sunt menținute în stare bună? |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Suprafețele pereților din încăperile în care sînt 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 pînă la o  înălțime adecvată efectuării diferitor operațiuni? | Art. 10 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| 14. | Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încît 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 |
| 15. | 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 |
| 16. | 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 |
| 17. | Suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sînt 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 |
| 18. | 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 |
| 19. | 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 |
| 20. | 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 |
| 21. | Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în  registrul national al produselor biocide.? | Pct. 11,38,110 din HG344/2020 |  |  |  |  | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 22. | Produsele biacide 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 |
| 23. | Unitatea pentru fabricarea produselor din ouă este construită, proiectată şi echipată, astfel încît să se efectueze în mod separat următoarele operațiuni:   * spălarea, uscarea şi dezinfectarea ouălor murdare, după caz; * spargerea ouălor, colectarea conținutului acestora şi îndepărtarea pârților de coajă şi membrane; * alte operațiuni, decît cele prevăzute în prezentul punct? | Pct. 139 sbpct. 1 ) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **III. Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare** | | | | | | | |
| 24. | Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă? | Art. 15 alin. (1)  din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| 25. | Apa potabilă utilizată în unitate este este sanogenă şi curată, îndeplinind condiţii 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 |
| 26. | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. 231 alin. (1) lit. d) din Legea  nr. 50/2013 |  |  |  |  | 15 |
| 27. | 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 |
| 28. | Apa reciclată, utilizată la prelucrare sau ca ingredient, este sigură, fără niciun pericol de contaminare și corespunde aceluiaşi standard ca şi  apa potabilă? | Art. 15 alin. (5) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 29. | 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** | | | | | | | |
| 30. | Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate?  *(Materialele respective sunt însoțite de o declaraţie în scris care să ateste că ele sînt conforme cu normele* | Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 306/2018;  Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011 |  |  |  |  | 20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *aplicabile lor. La cererea autorităţii de reglementare trebuie să fie disponibilă o documentaţie 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)* |  |  |  |  |  |  |
| 31. | Materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare se igienizează și se dezinfectează, fiind evitat pericolul  de contaminare? | Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 32. | 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 |
| 33. | Materialul utilizat pentru ambalare este sigur, astfel încât nu reprezintă o  sursă de contaminare? | Art. 18 alin. (1) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| 34. | Materialele pentru împachetare şi ambalare reutilizabile, utilizate la unitate, sunt uşor 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** | | | | | | | |
| 35. | Cojile ouălor utilizate pentru fabricarea produselor din ouă sînt complet dezvoltate şi sunt integre,  neprezentând crăpături? | Pct. 139 sbpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 36. | Ouăle crăpate utilizate pentru fabricarea produselor din ouă au fost livrate unității de procesare direct de către întreprinderea de producţie sau  centrul de ambalare? | Pct. 139 sbpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 37. | Ouăle lichide obţinute în conformitate cu cerinţele pentru produsele din ouă, prevăzute de Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin HG nr. 435/2010, pot fi utilizate ca materie  primă? | Pct. 139 sbpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 38. | La procesare, ouăle se sparg numai dacă sînt curate şi uscate? | Pct. 139 sbpct. 3)  lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 39. | La procesare, ouăle sînt sparte astfel încît să se reducă la minimum  contaminarea? | Pct. 139 sbpct. 3) lit. b) din anexa la  HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| 40. | Ouăle, altele decît cele de găină, de curcă sau de bibilică, sunt manipulate și procesate separat?  Înainte de reluarea procesării ouălor de găină, curcă sau bibilică, tot  echipamentul este curățat și dezinfectat? | Pct. 139 sbpct. 5) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 41. | Obținerea conținutului ouălor are loc  prin alte metode, decât centrifugare ori prin zdrobirea ouălor? | Pct. 139 sbpct. 6)  din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 42. | Concentrația de acid 3 hidroxibutiric în substanța uscată a produsului din ouă nemodificat este de până la 10  mg/kg? | Pct. 140 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 43. | Conținutul de acid lactic în materia primă utilizată pentru fabricarea produselor din ouă este de până la 1 g/kg de substanță uscată?  *Pentru produsele fermentate această valoare trebuie să fie determinată înaintea procesului de fermentație.* | Pct. 140 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 44. | Cantitatea de resturi de coji de ouă, membrane de ouă şi orice alte părți care ar putea fi în produsul din ouă  procesat este de până la 100 mg/kg din produsul din ouă? | Pct. 140 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **VI. Cerințe privind marcarea și ambalarea ouălor** | | | | | | | |
| 45. | Loturilor de produse din ouă care nu sînt destinate vînzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs le-a fost aplicată marca de identificare și o etichetă ce indică temperatura la care produsele din ouă trebuie să fie păstrate şi  perioada în care poate fi asigurată conservarea? | Pct. 141 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| 46. | Marca de identificare aplicată pe loturile de produse din ouă care nu sînt destinate vînzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs, corespunde cumulativ următoarelor cerințe, după cum urmează:   1. este lizibilă şi de neşters, iar caracterele utilizate sunt descifrabile; 2. indice denumirea ţării în care este situată întreprinderea, scrisă în întregime sau sub forma codului din două litere, în conformitate cu standardul naţional GOST 7.67-2003 (ISO 3166-1997) pentru Republica Moldova este MD și 3. indică numărul de autorizare al întreprinderii? | Pct. 16 și pct. 141 sbpct. 1) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| 47. | Eticheta ouălor lichide din loturile de care nu sînt destinate vînzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs, include formularea „produse din ouă nepasteurizate – pentru a fi tratate la  locul de destinaţie”, precum şi data şi ora spargerii? | Pct. 141 sbpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 48. | Pe eticheta sau ambalajul produselor  din ouă este aplicată marca de identificare? | Pct. 17 lit. a) din  anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 49. | Marca de identificare de pe produsele unității este:   * lizibilă și de neșters, iar caracterele utilizate sunt descifrabile? * este aplicată înainte de ieşirea produselor din întreprindere? * indică denumirea țării, scrisă în întregime sau codul din două litere pentru Republica Moldova MD, numărul de autorizare a întreprinderii, modul de aplicare a mărcii de   identificare pe produse? | Pct. 15 lit. a) și pct. 16 lit. a) și b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| 50. | Operațiunile de împachetare și  ambalare sunt efectuate astfel încît se evită contaminarea ouălor? | Art. 18 alin. (3)  din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **VII. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)** | | | | | | | |
| 51. | Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile  HACCP? | Art. 3 alin. (7) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 52. | 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 acţiuni 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 enunţate la art. 3 alin. (7) lit. a)–e) din Legea nr. 296/2017 funcţionează  eficient? | Art. 3 alin. (7) lit.  f) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 53. | Unitatea ţine documentaţia pregătitoare, de execuţie, 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 |
| 54. | 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 |
| **VIII. Cerințe privind evidența și trasabilitatea produselor alimentare** | | | | | | | |
| 55. | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor de la care a fost aprovizionat cu 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 |
| 56. | 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** | | | | | | | |
| 57. | 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 |
| 58. | 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 |
| 59. | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sînt eliminate în mod igienic, asigurîndu-se protecția mediului, astfel încît 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 alimentare** | | | | | | | |
| 60. | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 61. | 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 |
| 62. | Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul laptelui și asigură:   * menţinerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare; * monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare? | Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **XII. Cerințe privind personalul unității de colectare, marcare și ambalare ouă** | | | | | | | |
| 63. | 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 |
| 64. | 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, sînt 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 |
| 65. | 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 |
| 66. | 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 |
| 67. | 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, sînt 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 |
| **TOTAL** | | |  |  |  |  |  |

# 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 |
|  |  |

# Lista actelor normative relevante

* 1. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
  2. Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformităţii cu legislaţia privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor;
  3. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
  4. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
  5. Hotărîrea Guvernului nr. 435 din 28.05.2 010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;
  6. Hotărîrea Guvernului nr. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide;
  7. Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
  8. Hotărîrea Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informaţional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.

# Întocmită la data de

**Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:**

*Nume, prenume Semnătura*

*Nume, prenume Semnătura*