Anexa nr. 31 la Ordinul Ministerului nr. 57 din 27.06.2023

**SA-31**

**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,**[**www.ansa.gov.md**](http://www.ansa.gov.md/)

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr.**

**PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA AMBARCAŢIUNILOR DE PESCUIT ŞI/SAU TRANSPORTARE PEŞTE**

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 informaţii generale despre unitate:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tipul unității: | Ambarcațiune de pescuit□ | Ambarcațiune de transportare pește□ |
| Tipul de activitate a unității | Transportul peștelui congelat □ | Pescuitul peștelui sălbatic □ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Transportul peștelui refrigerat □ | Pescuitul peștelui de □ acvacultură |
| Pescuitul în apele marine, □costier | Pescuitul în apele interioare □ |
| 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 □ |
| Numărul autorizației sanitar- veterinare de funcționare: |  |
| Numărul orelor de pescuit pe zi: |  |
| Numărul personalului muncitor: | a) În total: |  |
| b) Per schimb de lucru: |  |
| Agentul termic | Din sursă publică | □ |
| Sursă proprie | □ |
| Tipul de agent frigorific utilizat în unitate | Freon | □ |
| Altele | □ |
| Lungime totală ambarcațiune, metri: |  |

Capacitați de producție:

|  |  |
| --- | --- |
| Capacitatea totală zilnică de pescuit proiectată, tone: |  |
| Producția totală anuală, tone: |  |
| Destinația produselor: | a) consum intern, tone: |  |
| b) export, tone: |  |
| Tipul produselor, tone: | a) pește sălbatic: |  |
| b) pește din acvacultură: |  |
| Capacități de depozitare, tone: | Capacitatea totală de depozitare: |  |
| Nr. spațiilor de refrigerare: |  |
| Nr. spațiilor de congelare: |  |
| Nr. spațiilor fără regim termic: |  |

1. **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 aproduselor alimentare |  |  |  |  |

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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Aaplicarea principiilor de analiză a riscurilor și apunctelor critice de control (HACCP) |  |  |  |  |
| Numărul și categoriile de consumatori potențial afectați de eventuala nerespectare acerințelor privind siguranța alimentară |  |  |  |  |
| Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum şi cu prescripțiile Agenției, conform ultimuluicontrol |  |  |  |  |

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 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; |  |  |  |  | 20 |
| **II. Cerințe privind spațiile și facilitățile unității (ambarcațiunii)** |
| 1. | Ambarcațiunea este proiectată și construită astfel încât să evite orice contaminare a produselor cu apă dincală, apele reziduale, fum, carburant, ulei, grăsime sau alte substanțe nocive? | Pct. 74 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| 2. | Ambarcațiunea proiectată și echipată pentru a asigura conservarea produselor pescăreștii mai mult de douăzeci și patru de ore, este echipată cu cală, cisterne sau container pentru depozitarea produselor pescăreşti la temperaturile prevăzute de reglementările în domeniul alimentar, în special a celor de la pct. 108 și 109 din Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin HG nr.435/2010? | Pct. 78 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| 3. | Cala este separată prin pereți de hala mașinilor și de spațiile rezervate echipajului în vederea eliminării oricărui risc de contaminare aproduselor pescărești depozitate? | Pct. 79 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4. | Toaletele de la unitate sunt conectate la un sistem de canalizare și sunt amplasate astfel încât nu comunică direct cu spațiile în care sînt manipulateprodusele alimentare? | Art. 9 alin. (3) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 5. | 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 |
| 6. | Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate decele pentru spălatul mîinilor? | Art. 9 alin. (4) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 7. | 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 |
| 8. | Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială? | Art. 9 alin. (7) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| 9. | Depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante se face într- un loc special, care nu se află în zonele în care se manipulează produselealimentare? | Art. 9 alin. (10) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 12 |
| 10. | Pavimentul din încăperile în care sînt 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 |
| 11. | 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 înălțimeadecvată efectuării diferitor operațiuni? | Art. 10 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| 12. | Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încît se previne acumularea de murdărie, se reduce condensul, creșterea demucegaiuri și împrăștierea de particule? | Art. 10 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| 13. | 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 |
| 14. | Ușile sunt ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat, având suprafețe netede șinonabsorbante? | Art. 10 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15. | 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 permitcurățarea și dezinfecția lor? | Art. 10 alin. (1) lit. f) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| 16. | Încăperile sunt asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția șidepozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru? | Art. 10 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| 17. | 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 pentrudezinfecție, dezinsecție și deratizare sau un contract cu o companie abilitată)? | Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| 18. | 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 |
| 19. | Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrulnational al produselor biocide.? | Pct. 11,38,110 din HG344/2020 |  |  |  |  | 5 |
| 20. | Produsele biocide utilizate sunt din:1. 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** |
| 21. | În cazul în care ambarcațiunea dispune de o sursă de apă destinată produselor pescărești, aceasta este situată astfelîncât este evitată contaminarea apei? | Pct. 77 HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 22. | Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă şi curată, îndeplinind condiţii prevăzute la pct. 4 din anexa nr. 2 laHG nr. 934/2007? (ex. buletin de analiza) | Pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007 |  |  |  |  | 18 |
| 23. | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. 231 alin. (1) lit. d) din Legeanr. 50/2013 |  |  |  |  | 15 |
| 24. | 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 |
| **IV. Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare** |
| 25. | Materialele care vin în contact cuprodusele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate? | Art. 14 alin. (1)din Legea nr. 306/2018 |  |  |  |  | 20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *(Materialele respective sunt însoțite de o declaraţie în scris care să ateste că ele sînt conforme cu normele 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)* | Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011 |  |  |  |  |  |
| 26. | Suprafețele cu care produsele pescărești intră în contact sunt fabricate dintr-un material corespunzător, rezistent lacoroziune, neted, ușor de curățat și netoxic? | Pct. 75 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 27. | Echipamentul si materialul utilizat în cursul operațiunilor cu produsele pescărești sunt fabricate dintr-un material rezistent la coroziune si ușorde curățat si dezinfectat? |  |  |  |  | 10 |
| 28. | Recipientele utilizate pentru depozitarea produselor pescărești pot asigura conservarea acestora în condiții de igienă satisfăcătoare și, după caz, permit o evacuare adecvată, astfel încât, apa provenită din topirea gheții să nurămână în contact cu produsele? | Pct. 79 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| 29. | Ambarcațiunea este dotată cu instalații pentru refrigerarea produselor pescărești în apă de mare curată răcită? | Pct. 80 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 30. | Cisternele sunt dotate cu un sistem care să asigure o temperatură omogenă? |  |  |  |  | 10 |
| 31. | Sistemul permite atingerea unei rate de refrigerare astfel încât temperatura amestecului de pești și de apă de mare curată să nu fie mai mare de 3 °C la șase ore după încărcare sau 0 °C după șaisprezece ore, să se permită supravegherea și, dacă este necesar,înregistrarea temperaturii? |  |  |  |  | 15 |
| 32. | Nava dispune de un echipament de congelare cu o putere suficientă pentru ca interiorul produselor să ajungă repede la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C? | Pct. 81 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 33. | Nava dispune de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o temperatură care să nufie mai mare de -18 °C? | Pct. 81 lit. bB) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)** |
| 34. | Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP? | Art. 3 alin. (7) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 35. | Procedurile permanente bazate pe principiile HACCP corespund cerințelor prevăzute la art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017, după cumurmează: |  |  |  |  |  |  |
| 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 încare 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 eliminareapericolelor identificate? | Art. 3 alin. (7) lit.c) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| d) procedurile prevăd stabilirea şi implementarea unor proceduri eficientede 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 decontrol 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 funcţioneazăeficient? | Art. 3 alin. (7) lit.f) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 36. | 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. 296/2017? | Art. 3 alin. (7) lit.1. și art. 8 alin.
	1. lit. a) din Legea nr.

296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| 37. | Unitate implementează și mențin sistemul de analiză a riscurilor şi punctele critice de control (HACCP), conform procedurilor permanente elaborate, precum și programe decontrol conform principiilor HACCP? | Art. 3 alin. (7) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 20 |
| **VII. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură** |
| 38. | Produsele pescărești proaspete, produsele pescăreşti neprocesate decongelate, provenite de la crustacee şi moluşte, sunt menţinute la o temperatură apropiată de cea de topire agheţii? | Pct. 108 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| 39. | Produsele pescăreşti păstrate vii sunt ţinute la o temperatură şi într-un modcare nu afectează inofensivitatea produselor şi viabilitatea acestora? | Pct. 108 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 40. | Dispozitivul permite atingerea unei rate de refrigerare astfel încât temperatura amestecului de pești și de apă de mare curată să nu fie mai mare de 3 °C la șase ore după încărcare sau 0 °C după șaisprezece ore?Dispozitivul permite supravegherea și,dacă este necesar, înregistrarea temperaturii? | Pct. 80 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 41. | Spațiile de depozitare sunt echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii, așezat astfel încât să poată fi consultatușor? | Pct. 81 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| 42. | Temperatura din spațiile în care are loc manipularea și depozitarea peștelui este monitorizată şi înregistrată?Sunt prezente tabelele și diagramele de monitorizare a temperaturii în spațiilede depozitare, producere și procesare? | art. 9 alin. (2) lit.d) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 11 |
| 43. | Sonda termică a sistemului de înregistrare este situată în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare. | Pct. 81 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 5 |
| **IX. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare** |
| 44. | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produse pescărești? | 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** |
| 45. | 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 |
| 46. | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi se depozitează în containere care se pot închide și care sunt construite și ținute în condiții cepermit să fie igienizate, iar în caz de necesitate, și dezinfectate? | Art. 14 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| 47. | 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 decontaminare? | Art. 14 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 14 |

|  |
| --- |
| **XII. Cerințe privind personalul unității** |
| 48. | Persoanele care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare dețin carnet medical și au fost supuse controlului medical la angajare șiperiodic ulterior? | Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017; |  |  |  |  | 20 |
| 49. | 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 aunității? | Art. 23 alin. (1) din Legea nr. 306/2018;Art. 21 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| 50. | 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 |
| 51. | Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente au fostinstruite 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**
	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. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
	7. Hotărîrea 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*