Anexa nr. 32 la Ordinul Ministerului nr. 57 din 27.06.2023

**SA-32**

# 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/)

**LISTA DE VERIFICARE**

# PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA DEPOZITELOR, CENTRELOR DE AMBALARE ȘI CENTRELOR DE REAMBALARE

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 unității: | Depozit frigorific  □ | Centru de ambalare  □ | Centru de reambalare  □ |
| 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: |  |
| Program de  restructurare/modernizare | 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 totală anuală, tone: | |  |
| Destinația produselor: | a) consum intern, tone: |  |
| b) export, tone: |  |
| Numărul spațiilor de depozitare/răcire | a) spații de refrigerare: |  |
| b) spații de congelare: |  |
| Capacități de depozitare/răcire: | a) capacitate de refrigerare, tone: |  |
| b) capacitate de congelare, tone: |  |

# 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 |  |  |  |  |

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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |  |

# 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;  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 încît să asigure evitarea contaminării cărnii şi a produselor, prin desfășurarea continuă a operațiunilor sau prin asigurarea | Pct. 55 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | prelucrării în mod separat a loturilor de producţie diferite? |  |  |  |  |  |  |
| **6.** | Unitatea dispune de încăperi pentru depozitarea cărnii şi a produselor ambalate separat de produsele neambalate, cu excepția cazului în care acestea sînt depozitate în perioade diferite sau astfel încît 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 sînt manipulate produsele alimentare? | Art. 9 alin. (3) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **9.** | 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 |
| **10.** | Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de  cele pentru spălatul mîinilor? | 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 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 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 |
| **15.** | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **16.** | 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 |
| **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 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 |
| **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  national 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 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  aceluiaşi 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 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)* | Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 306/2018;  Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011 |  |  |  |  | 20 |
| **34.** | Unitatea dispune de instalaţii 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 | Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017;  Pct. 50, 127 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | alimentare tratate termic sau produse alimentare preparate cu grad înalt de finisare, iar la sfârșitul fiecărei zile sunt  suplimentar supuse şi dezinfecţiei? |  |  |  |  |  |  |
| **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.** | Recipientele metalice şi cele din sticlă  sunt integre şi se asigură igiena acestora. | Art. 18 alin. (3)  din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **39.** | 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 |
| **VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)** | | | | | | | |
| **40.** | Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile  HACCP? | Art. 3 alin. (7) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **41.** | 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. 297/2017 funcţionează  eficient? | Art. 3 alin. (7) lit.  f) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **42.** | Unitatea ţine documentaţia pregătitoare, de execuţie, de organizare, de raportare | Art. 3 alin. (7) lit.  g) și art. 8 alin. |  |  |  |  | 18 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | şi înregistrare, care să demonstreze aplicarea eficientă a măsurilor  prevăzute la art. 3 alin. (7) lit. a)–f) din Legea nr. 297/2017? | (1) lit. a) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  |  |
| **43.** | 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** | | | | | | | |
| **44.** | Unitatea dispune de încăperi echipate  pentru crearea şi menţinerea regimului termic? | Pct. 55 lit. c) din  anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **45.** | 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** | | | | | | | |
| **46.** | 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 |
| **47.** | Informația prezentă pe etichete este veridică? | Art. 12 din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 18 |
| **48.** | Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele alimentare sînt amplasate într-un loc evident, astfel încît să fie uşor 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 |
| **49.** | Operațiunile de împachetare şi ambalare se efectuează astfel încît să se evite contaminarea produselor  alimentare? | Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **IX. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare** | | | | | | | |
| **50.** | 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 |
| **51.** | 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** | | | | | | | |
| **52.** | 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 |
| **53.** | 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 |
| **54.** | 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** | | | | | | | |
| **55.** | 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 |
| **56.** | 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 |
| **57.** | Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură:  -menţinerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare;  - monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare? | Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 8 |
| **XII. Cerințe privind personalul unității de producere a cărnii tocate, cărnii preparate și cărnii separate mecanic** | | | | | | | |
| **58.** | 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 |
| **59.** | 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 |
| **60.** | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **61.** | 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** |  |  |  |  |  |  |

# 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. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare;
   6. Hotărîrea Guvernului nr. 435 din 28.05.2 010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;
   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”;
   9. Hotărîrea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentaţie publică;
   10. 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*