|  |
| --- |
| **SA-33** |

**Anexa nr. 33**

**la Ordinul Ministerului**

 **nr. 57 din 27.06.2023**

**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)

**LISTA DE VERIFICARE**

**PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA PIEȚELOR AGRO-ALIMENTARE**

**I. Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**II. 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: | Hală de carne□ | Hală de produse lactate□ | Comerț cu produse vegetale□ |
| 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 □ |
| 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 destocare/epurare m3/h) | □ |
| Agentul termic | Din sursă publică | □ |
| Sursă proprie | □ |
| Tipul de agent frigorific utilizat în unitate: | Freon | □ |
| Altele | □ |
| Capacitatea totală anuală de producție, tone: |  |
| Producția totală anuală, tone: |  |
| Capacitatea de depozitare: | a) refrigerare: |  |
| b) congelare: |  |
| Numărul spațiilor de depozitare/răcire | a) refrigerare: |  |
| b) congelare: |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criteriul[[2]](#footnote-3)** | **Informația curentă***(deținută de ANSA la data inițierii controlului)* | **Gradul de risc** | **Informația curentă este valabilă***(se bifează dacă este cazul)* | **Informația revizuită în cadrul controlului***(se completează dacă este cazul)* |
| Tipul de produs alimentar și materia primă utilizată |  |  |  |  |
| Procesul de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul decontaminare/poluare a produselor alimentare |  |  |  |  |
| Aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și puncte 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 prescripțiileAgenției, conform ultimului control |  |  |  |  |

**IV. Lista de întrebări**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Întrebări** | **Referința legală** | **Conformitate** | **Comentarii** | **Ponderea** |
| **Da** | **Nu** | **Nu****este cazul** |
| **I. Cerințe generale** |
| **1.** | Piața agro-alimentară este înregistrată în domeniul siguranței alimentelor (pentru produsele de origine nonanimală)? | Art. 311  din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 20 |
| **2.** | Unitatea deține autorizație sanitar- veterinară valabilă (pentru hală, pavilion pentru comercializarea produselor alimentare de origine animală)? | Art. 18 alin. (1) și pct. 5.7.3 din anexa nr.6 la Legeanr. 221/2007 |  |  |  |  | 20 |
| **3.** | Unitatea desfășoară activitate corespunzător înregistrării și autorizației sanitar-veterinare? | Art. 311 din Legea nr.306/2018Art. 18 alin. (1),din Legea nr. 221/2007 |  |  |  |  | 20 |
| **Cerințe privind protecția consumatorilor** |
| **4.** | La intrarea în piaţă este afişată denumirea firmei (a întreprinderii), informația privind sediul, datele de contact ale întreprinderii care gestionează piața și programul de activitate al pieței? | Pct. 10 anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 5 |
| **5.** | Pe teritoriul pieţei este amplasată la un loc vizibil următoarea informaţie cu privire la adresa și datele de contact (e-mail și numărul de telefon) ale autorității abilitate cu funcții de protecție a consumatorilor în domeniul produselor alimentare? | Pct. 20 spct. 5 anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 5 |
| **6.** | Piața este asigurată cu aparate de cântărit de control verificate metrologic, ținând cont de calculul cel puțin un aparat la o suprafață de 500 m2? | Pct. 23 spct. 1 lit.d) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 5 |
| **CERINȚE IGIENICE** |
| **7.** | Piața este amplasată pe un teren care se află la o distanță de cel puțin 1,5 km de la depozitele de deșeuri și la o distanță de cel puțin 500 m de la întreprinderile industriale și depozitele în care producția și păstrarea sunt legate de emanarea prafului și a mirosului puternic, precum și de alte obiecte, care pot constitui sursă pentru poluarea produselor comercializate în piețe și răspândirea bolilor infecțioase? | Pct. 24 anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
| **8.** | În piață sunt create condiții pentru buna desfășurare a activității comerciale, sunt marcate și delimitate zonele pieței în funcție de specificul mărfurilor și al produselor comercializate? | Pct. 23 sbp. 6) lit. a) și b) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 5 |
| **9.** | În piață sunt create condiții adecvate pentru circulația consumatorilor și a mărfurilor, amplasarea unităților comerciale, a zonelor de parcare și a unităților sanitare corespunzătoare fluxului de consumatori și mărfuri?  | Pct.7 anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 5 |
| **10.** | Reparațiile curente ale structurilor și construcțiilor amplasate în piață se efectuează în condiții care nu admit contaminarea mărfurilor? | Pct.31 anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
| **11.** | Pe teritoriul pieței sunt instalate tomberoane pentru gunoi la distanța de 15 m pe căile de circulație a consumatorilor precum și este rezervat un teren special pentru acumularea și evacuarea gunoiului la o distanță nu mai mică de 20m de la locurile de desfacere a producției agricole și alimentare? | Pct. 25 anexa 2 HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
| **12.** | Amplasarea/distribuirea unităților comerciale se organizate ținând cont de zonele de comerț, respectarea regulilor sanitaro-igienice, a normelor de învecinare a mărfurilor, precum și de asigurare a circulației libere a cumpărătorilor, a mărfurilor și a comercianților în piață? | Pct.13 din anexa 2 HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 10 |
| **13.** | Teritoriul pieței se salubrizează zilnic, după încheierea orelor de program?*Pe vreme aridă teritoriul pieței este stropit cu apă până la deschidere și pe parcursul zilei la necesitate.* | Pct. 28 anexa 2 HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **14.** | În piață sunt aplicate procedurile de bune practici de igienă, bazate pe principiile siguranței alimentelor stabilite prin ghidurile de bune practici, în cazul producătorilor agricoli crescători de animale, având în vedere tipul, capacitatea și specificul unității. | Art.3 alin. (15) din Legea nr. 296/2017Art.312 alin. (1) lit. f) din Legea nr.306/2018 |  |  |  |  | 18 |
| **Cerințe privind produse alimentare** |
| **15.** | Comercianții dispun de acte care atestă proveniența, inofensivitatea și calitatea mărfii, în cazurile prevăzute de legislație? | Pct. 38 spct. 2) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **16.** | În piață produse alimentare se comercializează strict cu asigurarea condițiilor stabilite de legislație privind păstrarea și expunerea pe raft/vitrină?  | Pct. 32 spct. 1) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **17.** | În piață este interzisă comercializarea producției alcoolice și a produselor vitivinicole, cu excepția magazinelor (unităților comerciale fixe) și a unităților de alimentație publică, cu respectarea prevederilor din Legea nr.1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice | Pct. 32 spct. 2) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **18.** | Producători casnici, dețin declarația de producător casnic pentru produse comercializate? | Art.121 alin.(4), alin.(5) din Legea nr.231/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **II. Cerințe privind spațiile și facilitățile de comerț** |
| **19.** | Producătorul casnic, pe perioada comercializării produselor, afișează la loc vizibil o informație, cu mențiunea „Producător casnic”, în care sunt indicate: numele, prenumele comerciantului; denumirea produselor; localitatea de origine a produselor. | Pct. 19 anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 5 |
| **20.** | În piață sunt organizate locurilor speciale pentru comercializarea din camioane a fructelor și legumelor? | Pct. 23 spct. 1) lit. e) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **21.** | În piață sunt amenajate spălătorii pentru inventarul comercial, fructe și legume? | Pct. 23 spct. 1) lit. е) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **22.** | În piață sunt amenajate sectoare speciale pentru comercializarea animalelor și a păsărilor vii? | Pct. 23 spct. 1) lit. f) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **23.** | În interiorul pieței există încăperi specializate (hale, pavilioane) pentru comercializarea produselor perisabile?  | Pct. 23 spct. 1) lit. a) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **24.** | Hale, pavilioane pentru comercializarea produselor perisabile sunt dotate cu utilaj frigorific și spații pentru prelucrarea inventarului, cu apeduct (apă rece, caldă) și sistem de canalizare, detergenți, dezinfectanți, inventar și echipament pentru salubrizare? | Pct. 23 spct. 1) lit. a) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **25.** | Hala/pavilionul este menținută curată și în stare bună de funcționare și întreținere? | Art. 9 alin. (1) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **26.** | Hala/pavilionul 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 |
| **27.** | Hala/pavilionul dispune de iluminare naturală și/sau artificială? | Art. 9 alin. (7) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **28.** | Pavimentul din încăperile în care sânt depozitate 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 |
| **29.** | Suprafețele pereților din încăperile în care sânt depozitate, produsele alimentare sunt menținute în stare bună, sunt din materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile și netoxice și dispun de o suprafață netedă până la o înălțime adecvată efectuării diferitor operațiuni? | Art. 10 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **30.** | Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât 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 |
| **31.** | 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 |
| **32.** | 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 |
| **33.** | Suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sânt 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 |
| **34.** | 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 sauun contract cu o companie abilitată)? | Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017; |  |  |  |  | 10 |
| **35.** | 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 |
| **36.** | La necesitate, dar nu mai rar decât o dată în lună, se organizează ziua de igienizare sanitară, cu dezinfectarea minuţioasă a încăperilor, utilajelor și a întregului teritoriu al pieței? | Pct. 29 anexa 2 HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
| **37.** | Încăperile sunt asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția șidepozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru? | Art. 10 alin. (2) din Legea nr. 296/2017;Pct. 23 spct. 1) lit. a) anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 5 |
| **38.** | Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrulnațional al produselor biocide? | Pct.11, 38, 110 din HG nr.344/2020 |  |  |  |  | 5 |
|  **39.** | 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** |
| **40.** | În încăperile și pe teritoriul pieței, în funcție de tipul acesteia, sunt prevăzute robinete cu apă potabilă, lavoare, spălătorii pentru inventarul comercial, fructe și legume. | pct.8, anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 18 |
| **41.** | Toate clădirile pieței sunt cuplate la rețele edilitare de apeduct, canalizare, încălzire și aprovizionare cu energie electrică?În cazul lipsei conductei de apă centralizate se utilizează un sistem local de aprovizionare cu apă și canalizare?(*cu excepția piețelor agroalimentare din localitățile rurale (sate, comune) care activează cel mult 3 zile/săptămână și nu mai mult de 5ore/zi*) | pct.26, anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 18 |
| **42.** | În piețele unde lipsește canalizarea este construită stația de epurare autonome (septic) la o distanță de cel puțin 20 m de la locurile de comercializare a produselor alimentare? | pct.27, anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **43.** | Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă și curată, îndeplinind condiții prevăzute în anexa din Legea nr.182/2019? (ex. buletin de analiza) | anexa din Legea nr.182/2019 |  |  |  |  | 18 |
| **44.** | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. 312 alin. (1)lit. d) din Legea nr. 306/2018 |  |  |  |  | 15 |
| **45.** | Circuitul apei nepotabile în unitate se face printr-un sistem separat, bine identificat, care nu are conexiuni cusistemul de apă potabilă? | Art. 15 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **46**. | Pentru răcirea produselor de pescărie întregi gheața este produsă din apă curată. Gheața este produsă, manipulată și depozitată în condiții care să o protejeze de contaminare. | art.15 alin.(6) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 20 |
| **IV. Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare** |
| **47.** | 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 sânt 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 |
| **48.** | Materialele, utilajele, instalațiile şi echipamentele, care vin în contact cu produsele alimentare, sunt igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția se face cu o frecvență care permite evitarea oricăruipericol de contaminare? | Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **49.** | Recipientele metalice şi cele din sticlă sunt integre şi se asigură igiena acestora? | Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **V. Cerințe privind activitatea în cadrul pieței** |
|  | **Administratorul pieței a asigurat următoarele condiții minime:** | pct. 23 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  |  |
| **50.** | amenajarea unor încăperi specializate (hale, pavilioane) pentru comercializarea produselor perisabile, dotate cu utilaj frigorific şi spații pentru prelucrarea inventarului, cu apeduct (apă rece și apă caldă) și sistem de canalizare, detergenți, dezinfectanți, inventar şi echipament pentru salubrizare; | lit.a) alin.(1) pct. 23 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **51.** | Condiții necesare pentru expunerea şi păstrarea mărfurilor; | lit.b) alin.(1) pct. 23 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **52.** | utilizarea de către vânzători a inventarului comercial și a echipamentului special, a aparatelor de cântărit, verificate metrologic în conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19/2016 | lit.c) alin.(1) pct. 23 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 5 |
| **53.** | amenajarea locurilor speciale pentru comercializarea din camioane a fructelor şi legumelor; | lit.e) alin.(1) pct. 23 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **54.** | amenajarea sectoarelor speciale pentru comercializarea animalelor și a păsărilor vii; | lit.f) alin.(1) pct. 23 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **55.** | amenajarea spălătoriilor pentru inventarul comercial, fructe și legume | lit.g) alin.(1) pct. 23 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **56.** | marcarea și delimitarea zonelor pieței în funcție de specificul mărfurilor și al produselor comercializate (*pentru piețe mixte*) | lit.a) alin.(6) pct. 23 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 5 |
| **57.** | crearea condițiilor pentru buna desfășurare a activității comerciale, în funcție de specificul mărfurilor și al produselor comercializate (*pentru piețe mixte*) | lit.b) alin.(6) pct. 23 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **III. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură** |
| **58.** | Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată şi înregistrată? | art. 9 alin. (2) lit.d) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **IV. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare** |
| **59.** | 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 |
| **60.** | Informația prezentă pe etichete este veridică? | Art. 12 din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 18 |
| **61.** | Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele alimentare sânt 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 |
| **VI. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi** |
| **62.** | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturisunt îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare? | Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **63.** | 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 |
| **64.** | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sânt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât acestea să nu constituie o sursădirectă sau indirectă de contaminare? | Art. 14 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 14 |
| **VIII. Cerințe privind personalul pieței** |
| **65.** | Persoanele care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare dețin carnet medical și au fost supusecontrolului medical la angajare și periodic ulterior? | Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017; |  |  |  |  | 20 |
| **66.** | Comercianții mențin în stare salubră și igienică a unităților comerciale și a echipamentului/instalațiilor utilizate? | Pct.30 anexa 2 din HG nr.206/2023 |  |  |  |  | 15 |
| **67.** | În piață, vânzătorii utilizează inventar comercial, echipament special, aparate de cântărit verificate metrologic ?*În piețe se interzice: utilizarea aparatelor de cântărire de uz casnic, care nu au fost legalizate conform Legii metrologiei nr. 19/2016,* ***cu excepția*** *aparatelor de cântărire de uz casnic utilizate la vânzarea produselor agroalimentare* ***de producătorii casnici*** *(art. 121 din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior).* | Pct. 23 sbp. 1) lit. c) și d) anexa 2 din HG nr. 206/2023Pct. 33 anexa 2 din HG nr. 206/2023 |  |  |  |  | 10 |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |

**V. Punctajul pentru evaluarea riscului**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Încălcări** | **Numărul de întrebări conform clasificării încălcărilor** *(toate întrebările aplicate)* | **Numărul de încălcări constatate în cadrul controlului** *(toate întrebările neconforme)* | **Gradul de conformare conform numărului de încălcări****%***(1-(col 3/col 2) x100%)* | **Ponderea valorică totală conform clasificării încălcărilor** *(suma punctajului tuturor întrebărilor**aplicate)* | **Ponderea valorică a încălcărilor constatate în cadrul controlului** *(suma punctajului întrebărilor**neconforme)* | **Gradul de conformare conform numărului de încălcări****%***(1-(col 6/col 5) x100%)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* |
| Minore |  |  |  |  |  |  |
| Grave |  |  |  |  |  |  |
| Foarte grave |  |  |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |

**VI. Ghid privind sistemul de apreciere**

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

**VII. Lista actelor normative relevante**

* 1. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
	2. Legea nr.231 din 23.09.2010 privind comerțul interior;
	3. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare;
	4. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
	5. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
	6. Legea nr. 182 din 19.12.2019 privind calitatea apei;
	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. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide;

10. Hotărârea Guvernului nr. 206 din 12.04.2023 cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior și abrogarea unor hotărâri ale Guvernului.

**Întocmită la data de**

**Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:**

 *Nume, prenume Semnătura*

 *Nume, prenume Semnătura*

1. În cazul în care tabelul corespunde cu tabelul din alte liste de verificare, utilizate în cadrul aceluiași control, tabelul se completează doar în una dintre listele de verificare utilizate în timpul controlului. [↑](#footnote-ref-2)
2. Se completează doar criteriile de risc aplicabile domeniului și persoanei supuse controlului. [↑](#footnote-ref-3)