Anexa nr. 35 la Ordinul Ministerului nr. 57 din 27.06.2023

**SA-35**

# 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 UNITĂȚILOR DE PRODUCERE/PROCESARE A CĂRNII DE PASĂRE

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: | Abator  □ | Secție de depozitare carne  □ | Secție de tranșare  □ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 □ |
| Program de  restructurizare/modernizare | Da □ | | | Nu □ |
| Originea materiei prime | Piața internă | | | □ |
| Import | | | □ |
| 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 în unitate: | Freon | | | □ |
| Altele | | | □ |
| Capacitatea totală anuala de producție, tone: | |  | | |
| Producția totală anuală, tone: | |  | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tipul produselor: | a) carne în carcasa, tone : |  |
| b) carne – piese tranșate,  tone: |  |
| Organe, tone: |  |
| Destinația producției: | c) consum intern, tone: |  |
| d) export, tone: |  |
| Capacitatea proiectată de tăiere, capete/oră: |  | |
| Media tăierii, capete/săptămână: |  | |
| Numărul liniilor de taiere: |  | |
| Specii de pasări tăiate (Broiler, găini, bibilici, curcani, rațe, gîște). Animale lagomorfe  tăiate/sacrificate: |  | |

# 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 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.

# 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  Pct. 40 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 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, 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 |
| **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.** | Abatorul dispune de o încăpere sau un spațiu acoperit pentru recepția păsărilor  și pentru inspecția veterinară înainte de sacrificare? | Pct. 40 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **22.** | Abatorul dispune de o încăpere separată pentru eviscerare şi pregătirea cărnii, inclusiv adăugarea de condimente la carcasele întregi de pasăre, cu excepţia cazului în care ANSA, autorizează ca aceste operaţiuni să se efectueze separat  în timp sau într-un anumit abator? | Pct. 40 sbpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 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.** | 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** | | | | | | | |
| **31.** | 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.* | Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 306/2018;  Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011 |  |  |  |  | 20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *o copie certificată a avizului sanitar al Autorității Naționale pentru Sănătate*  *Publică, emisă de unitatea de la care s- au procurat materialele respective)* |  |  |  |  |  |  |
| **32.** | 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 oricărui pericol de contaminare? | Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **33.** | 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 |
| **34.** | 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 |
| **35.** | Recipientele metalice şi cele din sticlă  sunt integre şi se asigură igiena acestora. | Art. 18 alin. (3)  din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **36.** | 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 |
| **37.** | Liniile de sacrificare permit desfășurarea continuă a sacrificării şi evită contaminarea încrucișată între  diferitele părţi ale liniei | Pct. 40 sbpct. 2) lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **38.** | În unitate există instalații pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puţin  82 °C sau un alt sistem cu un efect echivalent? | Pct. 40 sbpct. 3) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **39.** | Abatorul dispune de instalaţii care se încuie, pentru depozitarea la frig a cărnii reţinute şi instalaţii separate care se încuie, pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consum  uman | Pct. 28 lit. f) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **40.** | Echipamentele de imobilizare sau de asomare a animalelor sunt întreținute şi verificate în conformitate cu instrucțiunile producătorilor de către persoane care au fost instruite în acest scop?  Există Registrul de întreţinere a echipamentelor de imobilizare sau de asomare a animalelor, care este păstrat cel puţin un an? | Pct. 33 din anexa la HG nr. 369/2015 |  |  |  |  | 10 |
| **41.** | Abatorul dispune de instalaţii ce se pot încuia, pentru depozitarea frigorifică a cărnii suspecte şi instalaţii separate ce se pot încuia, pentru depozitarea cărnii  declarate improprii pentru consum uman? | Pct. 40 sbpct. 5) din anexa La HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **V. Cerințe privind materia primă, produsele animale și procesul tehnologic** | | | | | | | |
| **42.** | Procesul de tratare termică utilizat asigură o temperatură corespunzătoare pentru toate părțile produsului tratat, pentru o anumită perioadă de timp și previne contaminarea produsului în  timpul procesului respectiv? | Art. 20 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **43.** | Operatorul controlează cu regularitate parametrii principali (în mod special  temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici)? | Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **44.** | Asomarea, sângerarea, deplumarea sau jupuirea şi eventual opărirea şi expedierea cărnii se efectuează separat  în spaţiu şi timp? | Pct. 40 sbpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **45.** | După inspecţia veterinară post-mortem, se realizează:   1. îndepărtarea cît mai curînd posibil din sectorul curat al întreprinderii a părţilor improprii pentru consum uman, 2. excluderea intrării în contact a cărnii declarate proprie pentru consum uman cu carnea suspectă sau declarată improprie pentru consum uman şi subprodusele necomestibile și 3. îndepărtarea în întregime, cît mai curînd posibil, a viscerelor şi părţilor de viscere care rămân în carcasă, cu excepţia rinichilor? | Pct. 43 sbpct. 8) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 20 |
| **46.** | Sînt excluse de la consumul uman capul  separat de carcasă, cu excepţia limbii, crestei, bărbiţelor, carunculilor, precum şi următoarele viscere: traheea, pulmonii, esofagul, guşa, intestinul şi  vezica biliară? | Pct. 35 din anexa  nr. 1 la HG nr. 773/2013 |  |  |  |  | 10 |
| **47.** | În cazul în care carcasele sunt supuse unui proces de răcire prin imersie, sunt luate toate măsurile de precauţie pentru a se evita contaminarea carcaselor, ţinându-se cont de greutatea carcasei, temperatura apei, volumul şi direcția  fluxului apei şi timpul de răcire? | Pct. 43 sbpct. 10) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **48.** | În spațiile de sacrificare se introduc doar păsările vii destinate sacrificării, cu excepția păsărilor eviscerate cu întîrziere, a gîştelor şi a raţelor crescute pentru producţia de „ficat gras” şi a păsărilor care nu sînt considerate ca fiind domestice, dar care sînt crescute ca animale domestice de fermă,  sacrificate în fermă? | Pct. 43 sbpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **49.** | Acceptarea animalelor la abator se face doar după solicitarea şi obţinerea informaţiilor relevante privind circuitul  alimentar - cele indicate la pct. 22 | Pct. 21 lit. b) și c) și pct. 22 din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | dinRegulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin HG nr. 435/2010, conform registrelor ţinute în exploataţia de origine?  Informaţia se obţin cu cel puţin 24 de ore înaintea sosirii animalelor la abator? |  |  |  |  |  |  |
| **50.** | Se efectuează inspecția veterinară ante-  mortem și post-mortem în conformitate cu instrucțiunile ANSA? | Pct. 43 sbpct. 3)  și 7) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 20 |
| **51.** | În abatoare se efectuează controale privind apa absorbită conform pct. 21 și în cazul cînd se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis, operatorul aduce  imediat modificări a sistemului sau instalațiilor? | Pct. 301, Cap. IV din HG nr. 773/03.10.2013 |  |  |  |  | 10 |
| **52.** | Carcasele și tranșele de pasăre de curte clasificate în clasa A sau B îndeplineasc condiții minime:   * să fie intacte, ținându-se seama de prezentare, * să fie curate, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge; * să nu prezinte nici un miros străin; * să nu prezinte urme vizibile de sânge; urmele de dimensiuni mici și slab perceptibile sunt tolerate; * să nu prezinte fracturi deschise; * să nu prezinte echimoze grave. * carnea păsărilor de curte proaspete nu trebuie să prezinte urme de refrigerare anterioară? | Pct. 31, Cap. II din HG nr. 773/03.10.2013 |  |  |  |  | 10 |
| **53.** | După inspecția veterinară post-mortem, se efectuează următoarele măsuri: |  |  |  |  |  |  |
| a) se îndepărtează cît mai curînd posibil din sectorul curat al întreprinderii  părţile improprii pentru consum uman? | Pct. 43 sbpct. 8) lit. a) din anexa la  HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| b) se exclude contactul a cărnii declarate proprie pentru consum uman cu carnea suspectă sau declarată  improprie pentru consum uman şi subprodusele necomestibile? | Pct. 43 sbpct. 8) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| c) se îndepărtează în întregime, cît mai curînd posibil, viscerele şi părţile de  viscere care rămîn în carcasă? | Pct. 43 sbpct. 8) lit. c) din anexa la  HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 7 |
| **54.** | Asomarea, sîngerarea, eviscerarea şi orice altă pregătire se efectuează fără întîrziere nejustificată, astfel încît să se evite orice contaminare a cărnii și să ia măsuri pentru a preveni scurgerea  conţinutului tractului digestiv în timpul eviscerării? | Pct. 43 sbpct. 6) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 16 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VII. Cerințe privind protecția animalelor în timpul uciderii** | | | | | | | |
| **55.** | Animalele sunt ucise doar după asomare? | Pct. 9 din anexa la HG nr. 369/2015 |  |  |  |  | 10 |
| **56.** | În cazul asomării simple, moartea se provocată imediat, prin una dintre următoarele proceduri: sîngerare, spinalizare, electrocutare, expunerea  prelungită la anoxie? | Pct. 10 din anexa la HG nr. 369/2015 |  |  |  |  | 10 |
| **57.** | Sunt respectate cerințele specifice prevăzute la pct. 12-20 din Norma sanitar-veterinară privind protecţia animalelor în momentul uciderii, aprobată prin HG nr. 369/2015, pentru metodele principale de asomare (conform anexei nr. 1 la aceeași normă  sanitar-veterinară)? | Pct. 9 din anexa la HG nr. 369/2015 |  |  |  |  | 10 |
| **58.** | Dacă o singură persoană este responsabilă de asomarea, încătușarea, suspendarea şi sângerarea animalelor, aceasta efectuează toate operaţiunile menţionate în mod consecutiv mai întîi asupra unui animal, apoi asupra altui  animal? | Pct. 59 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 369/2015 |  |  |  |  | 7 |
| **VIII. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)** | | | | | | | |
| **59.** | Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile  HACCP? | Art. 3 alin. (7) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **60.** | 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 | Art. 3 alin. (7) lit.  f) din Legea nr. |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la art. 3 alin. (7) lit. a)–e) din  Legea nr. 297/2017 funcționează eficient? | 296/2017 |  |  |  |  |  |
| **61.** | 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 |
| **62.** | 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 |
| **IX. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură** | | | | | | | |
| **63.** | 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 |
| **64.** | După inspecţia veterinară şi eviscerare, păsările sacrificate sînt curăţate şi refrigerate, de îndată ce acest lucru este posibil, la o temperatură ce nu  depăşeşte 4 °C? | Pct. 43 sbpct. 9) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **65.** | Carnea în carcase şi/sau tranşate, refrigerată şi depozitată la temperatura  +2-+4ºC este păstrată un termen maximal de 5 zile? | Pct. 48 din anexa la HG nr. 696/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **66.** | Se respectă termenul de păstrare a cărnii în carcase şi/sau tranşate, şi organelor comestibles congelate şi depozitate la t˚ = -18, -25˚C, -30˚C conform Tabelului 3 din Cerințele privind producerea, importul şi plasarea  pe piaţă a cărnii - materie primă, aprobate prin HG nr. 696/2010? | Pct. 49 din anexa la HG nr. 696/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **X. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare** | | | | | | | |
| **67.** | 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 |
| **68.** | Operatorul informează consumatorului cu privire la carnea de pasăre clasificată în clasa A sau B privind categoria  vizată? | Art.7 alin. (7) din Legea nr.279/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **69.** | Informația prezentă pe etichete este veridică? | Art.12 din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 18 |
| **70.** | Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele  alimentare sînt amplasate într-un loc | Art. 11 alin. (1) din Legea nr.  279/2017; |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | evident, astfel încît să fie uşor vizibile, lizibile și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile? | Pct. 16 lit. a) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  |  |
| **71.** | Marca de identificare aplicată pe produsele abatorului indică 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? | Pct. 16 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **72.** | 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 |
| **XI. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare** | | | | | | | |
| **73.** | 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 |
| **74.** | 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 |
| **XII. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi** | | | | | | | |
| **75.** | 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 |
| **76.** | 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 |
| **77.** | 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 |
| **XIII. Cerințe privind transportul** | | | | | | | |
| **78.** | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **79.** | 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 |
| **80.** | 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 |
| **81.** | Operatorul care transportă păsări vii până la abator asigură ca, în timpul colectării şi transportului, animalele să fie manipulate cu grijă, fără să li se  cauzeze suferinţe? | Pct. 39 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **82.** | Transportarea spre abator a animalele care prezintă simptome de boală sau sunt originare din efective cunoscute a fi contaminate cu agenţi periculoşi pentru sănătatea omului se face exclusiv cu autorizarea Agenţiei  naționale pentru Siguranța Alimentelor? | Pct. 39 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **83.** | Cuştile şi modulele utilizate pentru transportul animalelor la abator sunt confecţionate dintr-un material rezistent la coroziune, uşor de curăţat şi de dezinfectat?  Imediat după descărcare şi înainte de reutilizare echipamentul utilizat pentru colectarea şi livrarea animalelor vii este  curăţat, spălat şi dezinfectat? | Pct. 39 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **XIV. Cerințe privind personalul unității** | | | | | | | |
| **84.** | 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 |
| **85.** | 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 |
| **86.** | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **87.** | 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. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare;
   5. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
   6. Hotărîrea Guvernului nr. 369 din 12.06.2015 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind protecţia animalelor în momentul uciderii;
   7. Hotărîrea Guvernului nr. 773 din 03.10.2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerinţelor de comercializare a cărnii de pasăre;
   8. Hotărîrea Guvernului nr. 435 din 28.05.2 010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală ;
   9. Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
   10. 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”;
   11. Hotărîrea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul şi plasarea pe piață a cărnii - materie primă;
   12. Hotărîrea Guvernului nr. 369 din 12.06.2015 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind protecţia animalelor în momentul uciderii;
   13. 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*