Anexa nr.36 la Ordinul Ministerului nr. 57 din 27.06.2023

**SA-36**

**AGENŢIA NATIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

MD-2009, mun. Chișinău, str. M. Kogălniceanu, 63, tel. +373-22-294-712, fax +373-22-294-712

**E-mail:** [**info@ansa.gov.md,**](mailto:info@ansa.gov.md)[**www.ansa.gov.md**](http://www.ansa.gov.md/)

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr.**

**PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA UNITĂŢILOR DE PRELUCRARE A PEȘTELUI ȘI A PRODUSELOR PESCĂREȘTI**

1. **Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul**
2. **Persoana și obiectul supuse controlului**

Denumirea persoanei

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: | Produse transformate  □ | | Conserve din pește  □ | Carne separată mecanic  □ |
| Produse proaspete  □ | | Produse preparate  □ | Depozitare  □ |
| 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 □ |
| 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 | □ |

Capacități de producție:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Producția totală pentru anul precedent, tone:**   * Pește și produse din pescuit proaspete * Produse preparate * Produse transformate * Conserve din peşte * Carne separată mecanic | **Capacitatea totală anuală de producție proiectată, tone:**   * Pește și produse din pescuit proaspete * Produse preparate * Produse transformate * Conserve din peşte * Carne separată mecanic | **Numărul spațiilor de procesare:**   * Produse proaspete * Produse preparate * Produse transformate * Conserve din peşte * Carne separată mecanic |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipul produselor :**   * Produse proaspete * Produse preparate * Produse transformate * Conserve din peşte * Carne separată mecanic | **Capacitate producţie (tone/zi) :**   * Produse proaspete * Produse preparate * Produse transformate * Conserve din peşte * Carne separată mecanic | **Depozitare materie primă:**   * Nr.spaţiilor de răcire * Nr. spaţiilor de refrigerare * Nr. spaţiilor de congelare |
| **Capacitatea totală de depozitare, tone** |
| **Capacitatea de răcire materie primă şi produse finite :**   * Refrigerare (tone) * Congelare (tone) 48 h la temp. -18\*C | **Depozitare produse finite :**   * Nr. spaţiilor cu răcire * Nr. spaţiilor de refrigerare * Nr. spaţiilor de congelare |
| **Originea materiei prime**  - Producție autohtonă: Da □,Nu  □  -Din import: Da □ , Nu □ |
| **Destinația produselor finite:**   * Consum intern, (tone): * Export, (tone): | **Destinația produselor finite:**   * către alte unităţi de procesare □ * către unităţi de comercializare □ directă | **Capacitatea maximă a fabricii** (liniei tehnologice), Sortimente/tone/zi: |

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 a  produselor alimentare |  |  |  |  |
| Aplicarea 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.

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;  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 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.** | Există o instalație echipată corespunzător care se încuie sau, după caz, un spaţiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar? | Pct. 28 lit. i1 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 7 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **22.** | Produsele biocide utilizate sunt  înregistrate de stat și incluse în registrul national al produselor biocide.? | Pct. 11,38,110 din HG344/2020 |  |  |  |  | 5 |
| **23.** | 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** | | | | | | | |
| **24.** | Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă? | Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **25.** | Apa potabilă utilizată în unitate este este sanogenă şi curată, îndeplinind condiţii prevăzute la pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007? (ex. buletin de  analiza) | Pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007 |  |  |  |  | 18 |
| **26.** | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. 231 alin. (1) lit. d) din Legea  nr. 50/2013 |  |  |  |  | 15 |
| **27.** | Circuitul apei nepotabile în unitate se face printr-un sistem separat, bine identificat, care nu are conexiuni cu sistemul de apă potabilă? | Art. 15 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **28.** | Apa reciclată, utilizată la prelucrare sau ca ingredient, este sigură, fără niciun  pericol de contaminare și corespunde aceluiaşi standard ca şi apa potabilă? | Art. 15 alin. (5) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **29.** | 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 |
| **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. 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  Pct. 107 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **37.** | Recipientele, containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor de pescuit proaspete, preparate, neambalate, depozitate sub gheață sunt rezistente la apă şi asigură ca apa rezultată din topirea gheții să nu  vină în contact cu produsele? | Pct. pct. 92 lit. i) din pct. 105 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **38.** | Materialul folosit pentru ambalarea produselor finite este sigur, nereprezentând o sursă de contaminare  și este depozitat astfel încât acesta să nu fie expus unui risc de contaminare? | Pct. 107 lit. a) și  b) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 15 |
| **V. Cerințe privind materia primă, produsele animale și procesul tehnologic** | | | | | | | |
| **39.** | Atunci când produsele refrigerate, neambalate nu sunt distribuite, expediate, preparate sau prelucrate imediat după ce au ajuns într-o unitate  de pe uscat, acestea sunt depozitate sub gheaţă în dispozitive corespunzătoare? | Pct. 92 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **40.** | Operaţiunile precum decapitarea sau eviscerarea se efectuează în mod  igienic? | Pct. 92 lit. c) din anexa la HG nr.  435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **41.** | Atunci când, din punct de vedere tehnic şi comercial eviscerarea este posibilă, aceasta se efectuează cât mai repede posibil după ce produsele au fost prinse sau debarcate?  Produsele sunt spălate în întregime cu apă potabilă sau, la bordul vaselor, cu apă curată imediat după aceste operațiuni? | Pct. 92 lit. d) și e) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **42.** | Operațiuni, precum filetarea şi tranșarea sunt efectuate astfel încât să se evite contaminarea sau deteriorarea fileurilor sau a feliilor?  Fileurile şi feliile sunt ambalate şi atunci când este necesar, împachetate sunt refrigerate cât mai repede posibil după prepararea acestora? | Pct. 92 lit. f), g) și  h) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **43.** | Producerea produselor pescărești separate mecanic se face exclusiv din  peşti întregi şi oase rezultate după filetare; | Pct. 94 sbpct. 1) lit. a) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 15 |
| **44.** | Materiile prime utilizate la producerea  produselor pescărești separate mecanic sunt lipsite de intestine? | Pct. 94 sbpct. 1)  lit. b) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 15 |
| **45.** | Separarea mecanică, la producerea produselor pescărești separate mecanic, se face fără o întârziere nejustificată după filetare? | Pct. 94 sbpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 10 |
| **46.** | Peștii întregi utilizați la producerea produselor pescărești separate mecanic, în prealabil utilizării sunt evisceraţi şi  spălaţi? | Pct. 94 sbpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 10 |
| **47.** | După producere, produsele din pescuit separate mecanic sunt supuse congelării cât mai repede posibil sau sunt încorporate într-un produs destinat  congelării sau unui tratament de stabilizare? | Pct. 94 sbpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 15 |
| **48.** | Fierberea crustaceelor şi moluştelor sunt urmate de răcirea rapidă a acestora?  Dacă nu este utilizată nici o altă metodă de conservare, după fierbere, răcirea continuă până când este atinsă temperatura apropiată de cea de topire a gheţii?  Apa utilizată în acest scop este apă potabilă? | Pct. 97 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **49.** | Decorticarea sau îndepărtarea cochiliei se efectuează în condiţii igienice, evitând contaminarea produsului?  Atunci când asemenea operaţiuni sunt efectuate manual, muncitorii asigură  spălarea mâinilor? | Pct. 97 lit. b) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 10 |
| **50.** | După decorticare sau îndepărtarea cochiliei, produsele tratate termic sunt imediat congelate sau răcite cât mai curând posibil la o temperatură corespunzătoare? | Pct. 97 lit. c) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 10 |
| **51.** | Produsele pescărești introduse pe piață de către unitate pentru consumul uman, au un nivel de histamină în limita admisă de anexa nr. 1 la Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin  Hotărîrea Guvernului nr.221 din 16 martie 2009? | Pct. 102 lit. c) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **52.** | Testele chimice ale produselor de pescuit neprelucrate puse pe piață, relevă faptul că limitele de TVB-N (azot bazic  uşor hidrolizabil) sau de TMA-N (azot trimetilamină) în normă? | Pct. 103 lit. a) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 10 |
| **53.** | Produsele de pescuit puse pe piaţă de unitate sunt necontaminate cu paraziţi  vizibili cu ochiul liber? | Pct. 102 lit. d) din anexa la HG nr.  435 /2010 |  |  |  |  | 10 |
| **54.** | Produse de pescuit puse pe piaţă de unitate sunt provenite de la pești netoxici?  *Se interzice introducerea pe piaţă a produselor pescăreşti provenite de la peşti toxici din următoarele familii: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae şi Canthigasteridae* | Pct. 103 lit. c) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 15 |
| **55.** | Produsele pescărești puse pe piață de unitate sunt netoxice, ele neprezentând  urme de biotoxine precum ciguatoxina sau toxinele paralizante musculare? | Pct. 103 lit. e) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 15 |
| **VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)** | | | | | | | |
| **56.** | Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP? | Art. 3 alin. (7) din Legea nr.  296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **57.** | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **58.** | 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.   1. și art. 8 alin.    1. lit. a) din Legea nr.   296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **59.** | 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** | | | | | | | |
| **60.** | 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 |
| **61.** | Vasele-congelator utilizate la unitate dispun de echipamente de congelare cu capacitate suficientă pentru ca în interior produsele să ajungă repede la o temperatură care să nu fie mai mare de  minus 18°C? | Pct. 81 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **62.** | Vasele-congelator utilizate la unitate dispun de echipamente de refrigerare cu o capacitate suficientă pentru menținerea produselor pescărești în calele de  depozitare la o temperatură de cel mult minus 18°C? | Pct. 81 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **63.** | Calele de depozitare sunt echipate cu un dispozitiv de înregistrare a temperaturii,  amplasat într-un loc uşor vizibil? |  |  |  |  | 10 |
| **64.** | Senzorul de temperatură al aparatului de înregistrare trebuie este situat într-o zonă unde temperatura din cală este cea mai ridicată? |  |  |  |  | 12 |
| **65.** | Temperatura la care are loc depozitarea, la unitate, a produselor de pescuit proaspete, produselor de pescuit neprelucrate decongelate şi a produsele tratate termic şi refrigerate provenite de le crustacee şi moluşte, este o temperatură apropiată de cea a gheţii  procesate? | Pct. 108 lit. a) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 15 |
| **66.** | Produsele de pescuit congelate sunt păstrate la o temperatură ce nu depăşeşte  -180C în toate părţile produsului? | Pct. 108 lit. b) din anexa la HG nr. 435 /2010 |  |  |  |  | 18 |
| **67.** | Peştele întreg congelat în saramură şi destinat fabricării de conserve, este păstrat la o temperatură ce nu depăşeşte  –90C? |  |  |  |  | 18 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **68.** | Produsele de pescuit păstrate vii sunt ţinute la o temperatură şi într-o manieră ce nu afectează nefavorabil siguranţa  alimentară şi viabilitatea acestora? | HG. 435 /2010  Cap. 9, sect. 8, pct.108 lit.c) |  |  |  |  | 10 |
| **69.** | Procesul de tratare termică a produselor de pescuit utilizat asigură ca toate părțile produsului tratat, să fie supuse temperaturii corespunzătoare pentru o anumită perioadă de timp și previne  contaminarea produsului în timpul procesului respectiv? | Art. 20 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **70.** | Parametrii principali (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici) de la unitate sunt controlați cu regularitate de către operator?. | Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **VIII. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare** | | | | | | | |
| **71.** | 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 |
| **72.** | Informația prezentă pe etichete este veridică? | Art. 12 din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 18 |
| **73.** | 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 |
| **74.** | Marca de identificare aplicată pe produsele unității este lizibilă şi de neşters, caracterele utilizate sunt descifrabile, 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. a) și b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **75.** | 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** | | | | | | | |
| **76.** | 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 |
| **77.** | 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; |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Art.11 alin. (3)  din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  |  |
| **X. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi** | | | | | | | |
| **78.** | 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 |
| **79.** | 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 |
| **80.** | 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 din pește** | | | | | | | |
| **81.** | 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 |
| **82.** | Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare și/sau altor încărcături sunt supuse unei igienizări  eficiente între încărcări? | Art. 12 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **83.** | 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 |
| **84.** | În timpul transportului, produsele de pescuit congelate, cu excepţia peştelui congelat în saramură destinat fabricării de conserve, sunt menţinute la o temperatură ce nu depăşeşte –180C în toate părţile produsului, oferind posibilitatea unor scurte fluctuaţii  ascendente care sa nu depăşească 30C? | Pct. 109 sbpct. 1 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **85.** | În cazul produselor de pescuit ţinute sub gheaţă, apa rezultată din gheaţa topită se înlătură pentru a nu rămâne în contact cu respectivele produse de pescuit? | Pct. 109 sbpct. 3) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **86.** | Transportarea produselor de pescuit ce urmează să fie introduse pe piaţă vii are loc, astfel încât să nu fie afectată siguranța alimentară şi viabilitatea  acestora? | Pct. 109 sbpct. 4) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **87.** | Transportarea și depozitarea produselor  de pescuit proaspete, întregi şi eviscerate se face în apă răcită? | Pct. 92 lit. j) din  anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 12 |
| **XII. Cerințe privind personalul unității** | | | | | | | |
| **88.** | 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 |
| **89.** | 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 |
| **90.** | 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 |
| **91.** | 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** |  |  |  |  |  |  |

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. 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. 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;

* 1. 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”;
  2. 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*