**Anexa nr. 38 la Ordinul Ministerului nr. 57 din 27.06.2023**

**SA-38**

# AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGUARNŢA 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, [www.ansa.gov.md](http://www.ansa.gov.md/)

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr.**

**PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA**

**UNITĂŢILOR DE PROCESARE A LAPTELUI SAU PROCESARE A PRODUSELOR DIN LAPTE, INCLUSIV A UNITĂȚILOR DE FABRICARE A ÎNGHEŢATEI**

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

Denumirea persoanei supuse controlului:

Sediul juridic:

Cod fiscal:

Numele, prenumele conducătorului persoanei supuse controlului/reprezentantului acesteia:

Unitatea structurală/funcțională supusă controlului (denumirea):

Sediul unității structurale/funcționale:

Codul fiscal al unității structurale/funcționale supuse controlului:

Alte informații generale despre unitate:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Activități şi tipuri de produse obținute: | Lapte consum □Lapte pasteurizat UHT □ | Brânzeturi cu pastă □Brânzeturi opărite, | Brânzeturi frământate □Brânzeturi în saramură □ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Smântâna □ Unt □Înghețată □ | afumate □ Brânzeturi topite □Brânzeturi fermentate□ | Brânzeturi cu maturare peste 60 zile □Brânzeturi cu mucegai □ |
| 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 autorizațieisanitar-veterinare de funcționare: |  |
| Numărul zilelor lucratesăptămânal: |  |
| Numărul de personal sanitar-veterinar: | Medici veterinari de liberă practică contractați: |
| Asistenți/tehnicieni veterinari: |
| Numărul personalului muncitor în spațiile de producție: | 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/epurarem3/h) | □ |
| Agentul termic | Din sursă publică | □ |
| Sursă proprie | □ |
| Tipul de agent frigorific utilizat în unitate: | Freon | □ |
| Altele | □ |

Capacități de producție:

|  |  |
| --- | --- |
| Capacitatea totală anuală de producție, tone: Producția totală anuală, tone: | Producția totală anuală pentru anul precedent, tone: |
| Lapte consum Lapte pasteurizat UHT Smântână Unt Înghețată Brânzeturi cu mucegai  | Brânzeturi cu pastă opărităBrânzeturi afumate Brânzeturi topite Brânzeturi fermentate Brânzeturi frământate Brânzeturi în saramură Brânzeturi cu maturare peste 60 zile |
| Nr. spațiilor de depozitare produse finite cu:* răcire (tone)
* refrigerare (tone)
* congelare (tone)

Capacitatea totală de depozitare a laptelui crud materie primă (tone): |
| Nr. tancuri depozitare lapte crud materie primă cu:* răcire
* refrigerare
* congelare
 | Nr. spațiilor depozitare produse lactate recepționate cu:* răcire
* refrigerare
* congelare
 |
| Capacitatea totală de depozitare a produselor din lapte obținute (tone)  |
| Originea materiilor prime: ferme / unități autorizate / unități înregistrate, din import / piața națională / schimburiintracomunitare |
| Lapte crud materie prima, de tipuloaie/capră/vacă/bivoliţă/ măgăriță/iapă/alte specii: |  |
| Produse din lapte, de tipul brânzeturilor/lapteluicondensat/laptelui pasteurizat etc.: |  |
| Ingrediente, condimente sau aditivi: |  |

# 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 |  |  |  |  |
| Procesele de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de contaminare/poluare a produselor alimentare |  |  |  |  |
| Aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și puncte critice de control (HACCP) |  |  |  |  |
| Numărul de potențiali consumatori, afectați de |  |  |  |  |

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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| nerespectarea cerințelorprivind siguranța alimentară |  |  |  |  |
| Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum şi cu prescripțiile Agenției, conform ultimuluicontrol |  |  |  |  |

# 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 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 suntmanipulate produsele alimentare? | Art. 9 alin. (3) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **7.** | Unitatea este asigurată cu lavoare pentru spălarea mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică amâinilor? | Art. 9 alin. (4) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **8.** | Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mâinilor? | 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 deprotecție? | 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 produselealimentare? | Art. 9 alin. (10) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 12 |
| **12.** | Pavimentul din încăperile în care sunt 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 sunt depozitate, tratate sau procesate produsele alimentare sunt menținute în stare bună, sunt din materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile și netoxice și dispun de osuprafață netedă până 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 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 |
| **15.** | Ferestrele ce pot fi deschise în afară sunt echipate cu plase împotrivainsectelor, 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 șinonabsorbante? | Art. 10 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 5 |
| **17.** | Suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sunt 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 |
| **18.** | Încăperile sunt asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și aechipamentelor 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 pentrudezinfecție, 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 condițiipentru spălarea produselor alimentare? | Art. 10 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **21.** | Produsele biocide utilizate suntînregistrate de stat și incluse în registrul național al produselor biocide.? | Pct. 11,38,110 din HG344/2020 |  |  |  |  | 5 |
| **22.** | 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** |
| **23.** | Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă? | Art. 15 alin. (1)din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **24.** | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. 231 alin. (1)lit. d) din Legea nr. 50/2013 |  |  |  |  | 15 |
| **25.** | 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 |
| **26.** | Apa reciclată, utilizată la prelucrare sau ca ingredient, este sigură, fără niciun pericol de contaminare și corespundeaceluiași standard ca şi apa potabilă? | Art. 15 alin. (5) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **27.** | Gheața ce vine în contact cu produsele alimentare este obținută din apă potabilă și este obținută, manipulată și depozitată în condiții ce evităcontaminarea ei? | Art. 15 alin. (6) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **28.** | În cazul aburului utilizat în contact direct cu produsele alimentare, se asigură ca acesta să nu conțină nici o substanță ce prezintă vreun pericolpentru sănătate sau ce are potențialul să contamineze produsele alimentare? | Art. 15 alin. (7) din Legea nr. 296/20177 |  |  |  |  | 15 |
| **29.** | Apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic aplicat produselor alimentare (sterilizare) este sigură, astfel încât să nu constituie o sursă de contaminarepentru produse? | Art. 15 alin. (8) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **30.** | Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor lactate corespunde cu cerințele stipulate în anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr. 934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul destat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”? | Pct.7HG nr 158/2019 |  |  |  |  | 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 declarație în scris care să ateste că ele sunt conforme cu normele aplicabile lor. La cererea autorității de reglementare trebuie să fie disponibilă o documentație 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 oricăruipericol 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 decontaminare? | Art. 18 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **34.** | Materialul utilizat pentru împachetare şi ambalare este sigur, astfel încât nureprezintă o sursă de contaminare? | Art. 18 alin. (1) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **35.** | Recipientele metalice şi cele din sticlăsunt 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 ușor de igienizat, iar în cazde necesitate, de dezinfectat? | Art. 18 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |
| **V. Cerințe privind materia primă, produsele animale și procesul tehnologic** |
| **37.** | Imediat după tratarea termică şi dacă se depășește termenul acceptabil laptele de vacă, utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 300.000 per ml la otemperatură de 30°C? | Pct. 132 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **38.** | Imediat după tratarea termică şi dacă se depășește termenul acceptabil laptele de vacă tratat termic, utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de100.000 per ml la o temperatură de 30°C? | Pct. 132 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **39.** | În cazul în care laptele crud nu corespunde prevederilor pct. 128-132din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine | Pct. 133 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | animală, aprobate prin HG nr. 435/2010, operatorul a anunțat Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și a dispus măsuri pentru redresareasituației? |  |  |  |  |  |  |
| **40.** | Operatorul controlează cu regularitate parametrii principali (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea șiparametrii microbiologici)? | Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 7 |
| **41.** | Ambalajele destinate consumatorului se sigilează imediat după umplere (pentru produsele din lapte sub formă lichidă) în unitatea unde a avut loc ultimul tratament termic al produselor lactate care se prezintă în formă lichidă, cu ajutorul unor dispozitive de sigilarecare previne contaminarea? | Pct. 134 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **42.** | Sistemul de sigilare este astfel proiectat încât după deschidere să rămână vizibil şi ușor de controlat faptul că ambalajula fost deschis? | Pct. 134 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 10 |
| **VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)** |
| **43.** | Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiileHACCP? | Art. 3 alin. (7) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **44.** | 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 saueliminate? | 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 sepreveni, reduce ori elimina un pericol? | Art. 3 alin. (7) lit.b) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| c) procedurile stabilesc limitele critice în punctele critice de control, ce separă acceptabilul de inacceptabil pentru prevenirea, reducerea sau eliminareapericolelor identificate? | Art. 3 alin. (7) lit.c) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| d) procedurile prevăd stabilirea şi implementarea unor proceduri eficientede monitorizare în punctele critice de control? | Art. 3 alin. (7) lit.d) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| e) procedurile stabilesc acțiuni corective în cazul în care monitorizareaindică 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 enunțate la art. 3 alin. (7) lit. a)–e) din Legea nr. 297/2017 funcționeazăeficient? | Art. 3 alin. (7) lit.f) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **45.** | Unitatea ține documentația pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare şi înregistrare, care să demonstreze aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la art. 3 alin. (7) lit. a)–f) dinLegea nr. 297/2017? | Art. 3 alin. (7) lit.g) și art. 8 alin.(1) lit. a) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **46.** | Unitatea implementează și menține sistemul de analiză a riscurilor şi punctele critice de control (HACCP), conform procedurilor permanenteelaborate, 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** |
| **47.** | 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 |
| **48.** | Tratamentul termic al laptelui crud, produselor lactate se realizează conform unuia din procedeele prevăzute la subpct. 1) sau subpct. 2) de la pct. 130 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origineanimal, aprobate prin HG nr. 435/2010? | Pct. 130 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 18 |
| **49.** | La sosirea în unitatea de prelucrare, laptele (materie primă) are otemperatură ce nu depășește temperatura de 10°C ? | Pct. 123 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **50.** | Păstrarea laptelui la temperatură mai ridicată se face, din unul din următoarele motive:1. procesarea începe imediat după muls sau în decurs de patru ore de la recepție, la întreprinderea de procesare

sau pentru că1. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor a autorizat o temperatură mai ridicată din motive tehnologice

referitoare la fabricarea anumitor produse lactate? | Pct. 129 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 17 |
| **VIII. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare** |
| **51.** | Etichetele conțin toate mențiunileobligatorii indicate la art. 8 și 9 din Legea nr. 279/2017? | Art. 7 alin. (7) din Legea nr.279/2017 |  |  |  |  | 18 |
| **52.** | Informația prezentă pe etichete este veridică? | Art. 12 din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 18 |
| **53.** | Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele | Art. 11 alin. (1) din Legea nr. |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | alimentare sunt amplasate într-un loc evident, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile? | 279/2017;Pct. 16 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  |  |
| **54.** | Operațiunile de împachetare şi ambalare se efectuează astfel încât să se evite contaminarea produseloralimentare? | Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **55.** | Produsele care conțin lapte sau produse lactate pot fi utilizate doar pentru a descrie materiile prime de bază și pentru a enumera ingredientele conform anexei nr.9. În ceea ce privește laptele, se precizează specia de animale de la care provine acesta, în cazul în care nuprovine de la specii de bovine | Pct.17HG nr 158/2019 |  |  |  |  | 17 |
| **56.** | Eticheta produselor alimentare destinate pentru comerţul cu amănuntul conține mențiunea:lapte crud – lapte care nu a fost tratat termic la peste 400C și nici nu a fost supus unui tratament cu un efect echivalent | Pct.4, Subpct 2) HG nr 158/2019 |  |  |  |  | 15 |
| **IX. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare** |
| **57.** | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor de la care a fost aprovizionat cu materie primă alimentară, semipreparate, aditivi alimentari, produse alimentare sau cu orice substanțe destinate să fieîncorporate în alimente? | Art. 231 alin. (1) din Legea nr. 50/2013;Art. 11 alin. (1)din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 15 |
| **58.** | Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare fabricate sau ambalate de către el? | Art. 231 alin. (1) din Legea nr. 50/2013;Art. 11 alin. (3) din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 15 |
| **X. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi** |
| **59.** | 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 |
| **60.** | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi se depozitează în containere care se pot închide și care sunt construite și ținuteîn condiții ce permit să fie igienizate, iar în caz de necesitate, și dezinfectate? | Art. 14 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **61.** | Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sunt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfelîncât 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** |
| **62.** | Mijloacele de transport cu care operează unitatea la transportulproduselor alimentare, dețin autorizație sanitar-veterinară valabilă? | Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 306/2018; |  |  |  |  | 20 |
| **63.** | Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul diferitor produse alimentare și/sau altor încărcături sunt supuse unei igienizărieficiente între încărcări? | Art. 12 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **64.** | Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură:-menținerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare;- monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare? | Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 8 |
| **65.** | În timpul transportării, este menținută temperatura astfel încât la sosirea la întreprinderea de destinație, temperatura laptelui să nudepășească 10°C? | Pct. 123 din anexa la HG nr. 435/2010 |  |  |  |  | 15 |
| **66.** | Mijlocul de transport sau, după caz, remorca utilizată pentru transportul produselor lactate trebuie să fie echipate cu aparate de măsurare și înregistrare a temperaturii corect calibrate și verificate, pentrumenținerea produselor la temperaturi corespunzătoare.? | Pct. 34 HG nr 158/2019 |  |  |  |  | 10 |
| **XII. Cerințe privind personalul unității** |
| **67.** | 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 |
| **68.** | 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, sunt atestate conform reglementărilor în domeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate aunității? | Art. 23 alin. (1) din Legea nr. 306/2018;Art. 21 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | 15 |
| **69.** | Persoanele care lucrează la manipularea, transportarea sau servireaproduselor alimentare poartă în timpul | Art. 16 alin. (1) din Legea nr.296/2017 |  |  |  |  | 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | lucrului o vestimentație adecvată și, după caz, echipament de protecție? |  |  |  |  |  |  |
| **70.** | Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente au fost instruite în domeniul aplicăriiprincipiilor 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 conformității cu legislația 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. Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28.05.2 010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine an;
	7. Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate ;
	8. Hotărârea 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*