**Anexa nr. 66**

**la Ordinul Ministerului**

**nr.57 din 27 iunie 2023**

|  |
| --- |
| **SA- 43** |

**Anexa nr. 62**

**la Ordinul Ministerului**

**nr.79 din 2 aprilie 2019**

**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**

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr. \_\_\_\_\_**

**PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI AUDIT**

**privind implementarea acțiunilor bazate pe principiile HACCP**

**la unitățile de producere/procesare a alimentelor**

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

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

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

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

**II. Persoana și obiectul supuse controlului**

Denumirea persoanei supuse controlului:

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

Sediul juridic:

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

Cod fiscal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Numele, prenumele conducătorului persoanei supuse controlului/reprezentantului acesteia:

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

Unitatea structurală/funcțională supusă controlului (denumirea):

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

Sediul unității structurale/funcționale:

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

Codul fiscal al unității structurale/funcționale supuse controlului:

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

Alte informații generale despre unitate:

Capacitați de producție:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Capacitatea totală anuala de producție, tone: | |  |
| Producția totala anuala, tone: | |  |
| Destinația produselor: | a) consum intern, tone: |  |
| b) export, tone: |  |
| Tipul produselor: | a): |  |
| b): |  |
| c) |  |
| Capacități de depozitare: | Capacitatea totală de depozitare, tone |  |
| Numărul spațiilor de depozitare |  |

**III. Informații despre persoana supusă controlului necesar pentru evaluarea riscurilor:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criteriul** | **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 puncte 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 |  |  |  |  |

**IV. Lista de întrebări**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Întrebări** | **Referința legală** | **Conformitate** | | | **Comentarii** | **Ponderea** |
| **Da** | **Nu** | **Nu este cazul** |
| **I. CONDIȚII PREALABILE** | | | | | | | |
|  | Există un program de bunele practici de igienă (BPI) care stă la baza planului HACCP? | Art. 7 din Legea nr. 296/2017 |  |  |  |  | **20** |
| **II. ECHIPA HACCP** | | | | | | | |
| **2** | A fost selectată o echipă HACCP? | pct. 19.1 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **3** | Sunt disponibile informații privind competențele și experiența echipei? Informațiile sunt adecvate? | pct. 19.1 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **4** | Sunt utilizate resurse externe pentru a spori nivelul de cunoștințe în materie de competențe și/sau pentru a dezvolta competențele (instruiri externe)? | pct. 19.1 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **5** |
| **III. PRODUS** | | | | | | | |
| **5** | A fost elaborat(ă) o descriere a produsului/un caiet de sarcini al produsului pentru fiecare produs? | Art. 11 Legea 306/2018 |  |  |  |  | **20** |
| **6** | A fost specificată utilizarea preconizată? | pct. 19.2 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **20** |
| **7** | Este Operator din domeniu alimentar în măsură să ofere o imagine de ansamblu asupra diverselor etape ale acestei producții (de exemplu, prin intermediul unei diagrame flux)? | pct. 19.4 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **8** | Diagrama flux (sau imaginea de ansamblu menționată mai sus) este completă și corespunzătoare situației de la fața locului? | pct. 19.5 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **IV. ANALIZA RISCURILOR (Principiul 1)** | | | | | | | |
| **9** | Au fost identificate și descrise corect toate riscurile biologice, chimice sau fizice care pot apărea în mod rezonabil în fiecare etapă? | pct.19,6. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **20** |
| **10** | Au fost evaluate aceste riscuri din punctul de vedere al caracterului semnificativ? | pct.19,6. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **11** | Au fost elaborate și puse în aplicare măsuri de control validate pentru controlul riscurilor respective în fiecare etapă în care acestea sunt identificate sau în etape ulterioare? Măsurile sunt stabilite în funcție de cauza riscurilor? | Art.19,6. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **12** | În cazul în care analiza riscurilor indică faptul că program de bunele practici de igienă sunt suficiente pentru a controla riscurile, este considerat acest aspect satisfăcător? | pct.19,6. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **13** | Au fost identificate programe preliminare operaționale? | pct.19,6. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **5** |
| **V. STABILIREA PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL (PCC)** (**Principiul 2)** | | | | | | | |
| **14** | Au fost identificate în mod clar punctele critice de control (și, eventual, programele preliminare operaționale (PRPO)) pentru fiecare risc semnificativ? | Art.3 Legea 296/2017 |  |  |  |  | **20** |
| **15** | Punctele critice de control (și, eventual, PRPO) sunt rezonabile și justificabile, pe baza unei analize a riscurilor? | pct. 19.7 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **15** |
| **16** | Au fost finalizate instrucțiuni de lucru pentru fiecare punct critic de control (și, eventual, PRPO)? | pct. 19.7 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **20** |
| **17** | Rezultatul analizei riscurilor și al stabilirii PCC este satisfăcător | pct. 19.7 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **VI. LIMITE CRITICE** (**Principiul 3)** | | | | | | | |
| **18** | Au fost stabilite limite critice/criterii de acțiune pentru fiecare punct critic de control/PRPO? Au fost stabilite niveluri-țintă? | Art. 13 Legea 306/2018 |  |  |  |  | **5** |
| **19** | Relația dintre măsura de control și limitele critice/criteriile de acțiune este corectă? | pct. 19.8 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **5** |
| **20** | Sunt acestea susținute de acte doveditoare? (Legislație, date experimentale, rezultate publicate sau alte referințe | Art. 13 Legea 306/2018 |  |  |  |  | **5** |
| **VII. PROCEDURI DE MONITORIZARE** (**Principiul 4)** | | | | | | | |
| **21** | Au fost instituite proceduri de monitorizare pentru toate punctele critice de control/PRPO? | pct. 19.9 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **22** | Procedurile de monitorizare specifică ce, când, cum, unde și cine este persoana responsabilă/personalul responsabil? | Art. 19.9 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **23** | Frecvența monitorizării este satisfăcătoare? Procedurile permit punerea în aplicare a acestor acțiuni corective în timp util? | pct. 19.9 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **24** | Sunt evidențele de monitorizare păstrate și revizuite de persoana responsabilă/personalul responsabil? | pct. 19.9 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **25** | Membrii personalului beneficiază de suficiente cursuri de formare pentru a efectua operațiunile de monitorizare? | pct. 19.9 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **VIII. ACȚIUNI CORECTIVE** (**Principiul 5)** | | | | | | | |
| **26** | Au fost elaborate acțiuni corective pentru fiecare punct critic de control? | pct. 19.10 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **20** |
| **27** | Acțiunile corective asigură faptul că PCC/PRPO sunt ținute sub control? | pct. 19.10 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **20** |
| **28** | Acțiunile corective au fost aplicate în mod eficace? | pct. 19.10 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **20** |
| **29** | Acțiunile corective vizează produsul, procesul și previn recurența? | pct. 19.10 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **20** |
| **30** | Sunt puse în aplicare acțiuni corective, dacă situația o impune? | pct. 19.10 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **20** |
| **IX. PROCEDURI DE VERIFICARE** (**Principiul 6)** | | | | | | | |
| **31** | Au fost instituite proceduri de verificare pentru a demonstra eficacitatea programului HACCP?  Revizuirea înregistrărilor  Observare directă  Analiză microbiologică, fizică și/sau chimică  Audituri interne și externe  Gestionarea reclamațiilor | pct. 19.11 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **5** |
| **32** | Au fost validate limitele critice? | pct. 19.11 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **5** |
| **33** | Activitățile de verificare fac dovada faptului că PCC se află sub control? | pct. 19.11 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **5** |
| **34** | Activitățile de verificare demonstrează eficacitatea programului HACCP? | pct. 19.11 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **5** |
| **35** | Planul HACCP a fost reevaluat și modificat atunci când s-a dovedit a fi insuficient? | pct. 19.11 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **5** |
| **36** | Planul HACCP a fost reevaluat ori de câte ori materiile prime, metodele și/sau formulele produsului au fost modificate? | pct. 19.11 Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **5** |
| **X. EVIDENȚA DATELOR**  (**Principiul 7)** | | | | | | | |
| **37** | A fost păstrată evidența datelor pentru validarea tuturor limitelor critice? | pct. 19.11.3. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **15** |
| **38** | A fost păstrată evidența datelor pentru toate procedurile de monitorizare? | pct. 19.11.3. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **39** | A fost păstrată evidența datelor pentru toate acțiunile corective? | pct. 19.11.3. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **15** |
| **40** | A fost păstrată evidența datelor pentru toate activitățile de verificare HACCP? | pct. 19.11.3. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **41** | Evidența datelor este păstrată atât timp cât este necesar? | Art. 3 Legea 296/2017 |  |  |  |  | **10** |
| **42** | Evidența datelor a fost semnată și verificată? | pct. 19.11.3. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **43** | Evidența datelor este conformă cu valorile reale constatate de auditor în timpul auditului? | pct. 19.11.3. Standardul Internațional Codex Alimentarius CXC 1-1969 |  |  |  |  | **10** |
| **XI. PLANUL HACCP** | | | | | | | |
| **44** | Există un plan sau planuri HACCP pentru fiecare tip sau grup de produse? | Art. 3 Legea 296/2017 |  |  |  |  | **20** |
| **45** | Planul (planurile) HACCP scris(e) este (sunt) pus(e) în aplicare în mod eficace? | Art. 3 Legea 296/2017 |  |  |  |  | **20** |
| **46** | Planul este datat și semnat? | Art. 3 Legea 296/2017 |  |  |  |  | **20** |

**V. Punctajul pentru evaluarea riscului**

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

**VI. Ghid privind sistemul de apreciere**

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

**VIII. Lista actelor normative relevante**

1. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
2. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
3. Standardul Internațional Codex Alimentarius principii generale ale igienei alimentelor CXC 1-1969

**Întocmită la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:**

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

*Nume, prenume Semnătura*

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

*Nume, prenume Semnătura”*