

SA-17

**Anexa nr. 34
la Ordinul Ministerului
nr.79 din 2 aprilie 2019**

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

MD-2009, mun. Chișinău, , str. Mihail Kogălniceanu nr. 63, Tel/fax: +373 (22) 29-47-30
E-mail: info@ansa.gov.md; www.ansa.gov.md

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr. _____
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA
DEPOZITELOR DE CEREALE ȘI ELEVATOARELOR**

I. Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul

II. Persoana și obiectul supuse controlului

Denumirea persoanei:

Sediul juridic,

Numele, prenumele conducătorului persoanei supuse controlului/reprezentantului acesteia:

Unitatea structurală/funcțională supusă controlului (denumirea):

Sediul unității structurale/funcționale

III. Informații despre persoana supusă controlului necesare 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				

¹În 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.

(HACCP)				
Numărul de potențiali consumatori, afectați de nerespectarea cerințelor privind siguranța alimentară				

IV. Lista de întrebări

Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Ponderea
			Da	Nu	Nu este cazul		
1.	Operatorul este înregistrat oficial în domeniul siguranței alimentelor?	Art. 23 ¹ alin. (2) și (3) din Legea nr. 50/2013					20
2.	Unitatea este menținută curată, în stare bună de funcționare și întreținere?	Art. 9 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					5
3.	Construcția, designul, proiectarea localizarea și mărimea unității permit întreținerea, igienizarea și dezinfecția, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor operațiunilor?	Art. 9 alin. (2) lit. a) din Legea nr. 296/2017					15
4.	Construcția, designul, proiectarea localizarea și mărimea unității oferă condiții de manipulare și de depozitare a produselor alimentare la o temperatură controlată, cu capacitate suficientă pentru menținerea produselor la temperaturi adecvate, și să fie proiectate astfel încât aceste temperaturi să poată fi monitorizate și înregistrate?	Art. 9 alin. (2) lit. d) din Legea nr. 296/2017					15
5.	Unitatea dispune de toaile și vestiare pentru personal?	Art. 9 alin. (3) și (9) din Legea nr. 296/2017					10
6.	Toaile 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 mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
8.	Dispozitivele pentru spalarea 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 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.	Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât se previne acumularea de murdărie, se reduce condensul, creșterea mucegaiului și împrăștierea de particule?	Art. 10 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 296/2017					10
12.	Depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante se face într-un loc special destinat pentru aceasta, care nu se află în zonele în care se manipulează produsele alimentare?	Art. 9 alin. (10) din Legea nr. 296/2017					12
13.	Depozitarea cerealelor se face în spații de depozitare diferite față de spațiile în care se află produse nealimentare sau produse cu miros specific?	Pct. 13 din anexa la HG nr. 202/2009					12
14.	Pavimentul din încăperile în care sînt depozitate cerealele 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
15.	Suprafețele pereților din încăperile în care sînt depozitate cerealele 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
16.	Ferestrele ce pot fi deschise în afară sunt echipate cu plase împotriva insectelor?	Art. 10 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017					5
17.	Ușile sunt ușor de curățat și dezinfectat, avînd suprafețe netede și nonabsorbante?	Art. 10 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 296/2017					5
18.	Suprafețele de lucru (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sînt manipulate produse alimentare sunt menținute în stare bună,	Art. 10 alin. (1) lit. f) din Legea nr. 296/2017					10

	fiind din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, care permit curățarea și dezinfectia lor?						
19.	Încăperile sunt asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfectia și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru?	Art. 10 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					5
20.	Materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare se igienizează și se dezinfectează, fiind evitat pericolul de contaminare?	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					15
21.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
22.	Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă și curată, îndeplinind condiții 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
23.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
24.	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
25.	Produsele alimentare ce urmează a fi plasate pe piață sunt însoțite de documente ce atestă calitatea, siguranța și inofensivitatea lor? (ex. certificat de calitate, buletine de încercări)	Art. 17 alin. (9) din Legea nr. 296/2017					15
26.	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 dezinsecție, dezinsecție și deratizare sau un contract cu o companie abilitată)?	Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					10
27.	Se respectă temperatura, umiditatea relativă a aerului la depozitarea materiilor prime?	Art. 3 alin. (3) lit. c), art. 17 alin. (5) din Legea nr. 296/2017					10
28.	Temperatura din încăperile de depozitare a cerealelor este monitorizată și înregistrată? Sunt prezente tabelele și	Art. 9 alin. (2) pct. d) din Legea nr. 296/2017					10

	diagramele de monitorizare a temperaturii după caz a umidității în spațiile de depozitare?					
29.	Materia primă sau oricare alte ingrediente depozitate au parametrii de calitate și inofensivitate conform reglementărilor tehnice în domeniul alimentar corespunzătoare	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. c) din Legea nr. 50/2013; Art.7 alin (1) litera a), b) și (4) din Legea nr. 306/2018				15
30.	Materiile prime sau oricare alte ingrediente din depozit, ce urmează sau sunt susceptibile de plasare pe piață, sunt însoțite de documente de confirmare a originii, calității și inofensivității lor?	Art. 11 alin (2) și (5) din Legea nr. 306/2018				20
31.	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
32.	Operațiunile de împachetare și ambalare sunt efectuate astfel încât este asigurată evitarea contaminării produselor alimentare?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017				15
33.	Materialele reutilizabile pentru ambalare și împachetare sunt ușor de igienizat, iar în caz de necesitate, și de dezinfectat?	Art. 18 alin. (4) din Legea nr. 296/2017				10
34.	În cazul depozitării produselor preambalate oferite spre comercializare direct consumatorului final, 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
35.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art. 12 alin (5) din Legea nr. 306/2018				18
36.	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
37.	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

38.	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					10
39.	Operatorul întreprinde, în calitate de măsuri specifice de igienă, prelevarea de probe și efectuarea încercărilor de laborator?	Art. 3 alin. (3) lit. e) din Legea nr. 296/2017					15
40.	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; Art. 21 ⁴ alin. (4) și (5) din Legea nr. 231/2010					20
41.	Persoanele implicate în procesul de manipulare și depozitare și distribuirea de produse alimentare sunt instruite în materie de igienă, sănătate publică, igienă a produselor alimentare și 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					15
42.	Persoanele care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare poartă o vestimentație adecvată, curată și, după caz, echipament de protecție?	Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					12
43.	Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje etc.) utilizate la depozit sunt autorizate?	Art. 14 alin (2) din Legea nr. 306/2018					20
44.	Aditivii alimentari depozitați sunt autorizați?	Art. 14 alin (2) din Legea nr. 306/2018					20
45.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor de la care a fost aprovizionat pentru depozitarea produselor alimentare ?	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. b) din Legea nr. 50/2013; Art. 11 alin (3) din Legea nr. 306/2018					15
46.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare depozitate de către el?.	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. b) din Legea nr. 50/2013; Art. 11 alin (3) din Legea nr.					15

		306/2018				
47.	În cazul în care depozitarul desfășoară și activitate de comerț, acesta ține un registru propriu care conține evidența comercializării cerealelor, cu indicarea cantității cererelor comercializate, datei comercializării, denumirea și adresa cumpărătorului?	Pct. 2 și pct. 7 sbpct. 2) din anexa la HG nr. 202/2009				15
48.	Produsele alimentare sunt transportate cu mijloace de transport care dețin autorizare sanitar-veterinară valabilă?	Art. 20 alin (3) din Legea nr. 306/2018				20
49.	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
50.	Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură: -menținerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare; - monitorizarea și înregistrarea temperaturii de transportare?	Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017				8
51.	Cerealele depozitate sunt sănătoase, curate, de o calitate bună, fără semne de încingere, fără mirosuri sau dăunători?	Pct. 3 din anexa la HG nr. 202/2009				15
52.	Pentru fumegarea cerealelor sunt folosite preparate chimice înregistrate în Registrul de stat al produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților?	Pct. 7 sbpct. 3) din anexa la HG nr. 202/2009				20
53.	Depozitul comercializează cereale numai pe bază de acte scrise care confirmă originea, calitatea și siguranța alimentară?	Pct. 8 din anexa la HG nr. 202/2009				15
TOTAL						

V. Punctajul pentru evaluarea riscului

Încălcări	Numărul de întrebări conform clasificării încălcărilor (toate întrebările aplicate)	Numărul de încălcări constatate în cadrul controlului (toate întrebările neconforme)	Gradul de conformare conform numărului de încălcări % (1-(col 3/col 2) x100%)	Pondere valorică totală conform clasificării încălcărilor (suma punctajului tuturor întrebărilor aplicate)	Pondere 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 a întrebărilor

Clasificarea încălcărilor identificate în baza întrebărilor formulate la punctul IV	Punctajul
Minore	1 – 5
Grave	6 – 10
Foarte grave	11 – 20

VII. Lista actelor normative relevante

1. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
2. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
3. Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor;
4. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor
5. Hotărârea Guvernului nr. 202 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Grîul, orzul, ovăzul, secara, porumbul și sorgul de uz alimentar”;
6. Hotărârea Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

Nume, prenume

Semnătura

Nume, prenume

Semnătura