

SA-10

**Anexa nr. 27
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
A UNITĂȚILOR DE PROCESARE A FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR
(gemuri, piureuri, jeleuri, fructe confiate, conserve și alte produse similare)**

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				

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.

analiză a riscurilor și puncte critice de control (HACCP)				
Numărul de potențiali consumatori, afectați de nerespectarea cerințelor privind siguranța alimentară				

IV. Lista de întrebări

Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Ponderea
			D a	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 dezinfectia, 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 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 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.	Plafonul, 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.	Instalațiile de scurgere sunt concepute și construite astfel încât se evită pericolul de contaminare?	Art. 9 alin. (8) din Legea nr. 296/2017					10
13.	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
14.	Produsele alimentare sunt depozitate în spații de depozitare diferite față de produsele nealimentare?	Pct. 43 din anexa la HG nr. 216/2008					12
15.	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 menținute în stare bună?	Art. 10 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					10
16.	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
17.	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
18.	Ușile sunt ușor de curățat și dezinfectat, avînd suprafețe netede și nonabsorbante?	Art. 10 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 296/2017					5
19.	Suprafețele de lucru (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
20.	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
21.	În încăperile în care are loc	Art. 10 alin. (3)					10

	producerea, tratarea sau prelucrarea produselor alimentare sunt prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare?	din Legea nr. 296/2017					
22.	Materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare se igienizează și se dezinfectează, fiind evitat pericolului de contaminare?	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					15
23.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
24.	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
25.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013;					15
26.	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
27.	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
28.	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
29.	Se respectă temperatura, umiditatea relativă a aerului la depozitarea materiilor prime și produselor finite?	Art. 3 alin. (3) lit. c), art. 17 alin. (5) din Legea nr. 296/2017 Pct. 42 din anexa la HG nr. 216/2008					10
30.	Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată și 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
31.	Materia primă sau oricare alte	Art. 23 ¹ alin. (1)					15

	ingrediente folosite au parametrii de calitate și inofensivitate conform reglementărilor tehnice în domeniul alimentar corespunzătoare.?	lit. c) din Legea nr. 50/2013; Art.7 alin (1) litera a), b) și (4) din Legea nr. 306/2018					
32.	Materiile prime sau oricare alte ingrediente tratate, procesate sau depozitate la unitate, 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
33.	Operatorul asigură controlul regulat al parametrilor principali ai fluxului tehnologic cu menținerea evidenței (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici)?	art. 20 alin (3) din Legea nr. 296/2017					10
34.	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					5
35.	Operațiunile de împachetare și ambalare sunt efectuate astfel încât se asigură evitarea contaminării produselor alimentare?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					15
36.	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
37.	Etichetele produselor 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
38.	Informația prezentă pe etichetă este veridică?	Art. 12 alin (5) din Legea nr. 306/2018					18
39.	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
40.	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 dezinfecta?	Art. 14 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					10
41.	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
42.	Operatorul deține un mecanism intern de organizare și efectuare, pe	Art. 23 ¹ alin. (1) din Legea nr.					15

	parcursul fluxului tehnologic, a controlul inofensivității fiecărui lot de produse alimentare și de materiale în contact cu produsele alimentare? Rezultatele acestui control intern sunt înregistrate și păstrate o anumită perioadă de timp??	50/2013 Art. 13 alin (1) din Legea nr. 306/2018					
43.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	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 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 și 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 acțiuni 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 enunțate la art. 3 alin. (7) lit. a)–e) din Legea nr. 297/2017 funcționează eficient?	Art. 3 alin. (7) lit. f) din Legea nr. 296/2017					15
45.	Unitatea ține documentația pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare și înregistrare, care să demonstreze aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la art. 3 alin. (7) lit. a)–f) din Legea nr. 297/2017?	Art. 3 alin. (7) lit. g) și art. 8 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					18
46.	Unitate implementează și mențin sistemul de analiză a riscurilor și 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
47.	Operatorul întreprinde, în calitate de măsuri specifice de igienă, prelevarea	Art. 3 alin. (3) lit. e) din Legea					15

	de probe și efectuarea încercărilor de laborator?	nr. 296/2017; Pct. 45 din anexa la HG nr. 216/2008					
48.	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
49.	Persoanele care sunt implicate la producerea 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
50.	Persoanele care lucrează în zona de manipulare a produse alimentare poartă o vestimentație adecvată, curată și, după caz, echipament de protecție?	Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					12
51.	Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate?	Art. 14 alin (2) din Legea nr. 306/2018					20
52.	Aditivii alimentari folosiți în procesul tehnologic sunt autorizați?	Art. 14 alin (2) din Legea nr. 306/2018					20
53.	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 fie încorporate în alimente?	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. b) din Legea nr. 50/2013; Art. 11 alin (3) din Legea nr. 306/2018					15
54.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare fabricate sau ambalate de către el?	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. b) din Legea nr. 50/2013; Art. 11 alin (3) din Legea nr. 306/2018					15
55.	Produsele alimentare sunt transportate cu mijloace de transport care dețin autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art. 20 alin (3) din Legea nr. 306/2018					20
56.	Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul diferitor produse alimentare și/sau altor încărcături	Art. 12 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15

	sunt supuse unei igienizări eficiente între încărcări?					
57.	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
58.	Apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic aplicat produselor alimentare (sterilizare) este lipsită de orice sursă de contaminare?	Art. 15 alin. (8) din Legea nr. 296/2017				15
59.	Toate încercările obligatorii se efectuează de unitate în propriul laborator acreditate sau într-un alt laborator de încercări acreditat independent cu care unitatea deține contract pentru efectuarea încercărilor periodice?	Pct. 54 din anexa la HG nr. 216/2008				18
60.	Eticheta dulcăturilor și fructelor conflate în sirop conține mențiunea „fracția masică a fructelor (%)”?	Pct. 40 lit. e) din anexa la HG nr. 216/2008				15
61.	Unitatea de fabricare a gemurilor, jeleurilor, dulcăturilor, piureurilor și altor produse similare este dotată cu aparate de măsurare a greutateii, temperaturii, umidității, timpului, pH-ului și altor parametri ce influențează calitatea și siguranța produselor?	Pct. 10 din anexa la HG nr. 216/2008				10
62.	La fabricarea gemurilor, jeleurilor și dulcăturilor de calitate extra, magiunurilor și confiturilor de calitate superioară se folosesc materii prime ce nu conțin conservanți?	Pct. 19 din anexa la HG nr. 216/2008				15
63.	Piureurile de fructe și pomușoare naturale se sterilizează?	Pct. 21 din anexa la HG nr. 216/2008				15
64.	Produsele indicate la pct. 4 din Reglementarea tehnică „Gemuri, jeleuri, dulcături, piureuri și alte produse similare”, aprobată prin HG nr. 216/2008, sunt fabricate pe baza rețetelor și/sau a instrucțiunilor tehnologice elaborate și aprobate în modul stabilit?	Pct. 14 din anexa la HG nr. 216/2008				10
65.	Gradul de umplere a recipientului cu produs finit constituie minim 90%?	Pct. 38 din anexa la HG nr. 216/2008				10
TOTAL						

V. Punctajul pentru evaluarea riscului

Încălcări	Numărul de întrebări conform clasificării	Numărul de încălcări constatate în cadrul controlului	Gradul de conformare conform numărului de încălcări	Ponderea valorică totală conform clasificării	Ponderea valorică a încălcărilor constatate în cadrul	Gradul de conformare conform numărului de încălcări
-----------	---	---	---	---	---	---

	încălcărilor (toate întrebările aplicate)	(toate întrebările neconforme)	% (1-(col 3/col 2) x100%)	încălcărilor (suma punctajului tuturor întrebărilor aplicate)	controlului (suma punctajului întrebărilor neconforme)	% (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 de Guvern nr. 216 din 27.02.2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice ”Gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare”;
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