

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

str. M. Kogălniceanu, 63, MD-2009, mun. Chișinău, Tel/fax: +373 (22) 29-47-31

E-mail: info@ansa.gov.md; www.ansa.gov.md

LISTĂ DE VERIFICARE Nr. _____
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA
UNITĂȚILOR DE PRODUCERE A ZAHĂRULUI**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:

III. Capacitatea de producție:

Capacitatea totală anuală de producție, tone:	
Producția totală anuală pentru anul precedent, tone:	
Originea materiilor prime:	
Destinația producției:	piața internă, tone:

	export, tone:
	țările de export:

Genul de activitate (detaliat conform documentelor de înregistrare):

Activități și tipuri de produse obținute:	Zahăr de sfeclă ☐	Zahăr rafinat ☐	Altele _____ _____ _____
	Zahăr de trestie ☐	Zahăr cristal ☐	
	Zahăr brun ☐	Zahăr pudră ☐	
Suprafața unității de producere, m ² :			
Anul și perioada ultimelor:	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 ☐	
Aprovizionare cu apa potabilă	De la rețeaua publică	Da ☐ /Nu ☐	
	Din sursă proprie (fântână, sondă arteziană)	Da ☐ /Nu ☐	
Sistemul de canalizare	Racordată la rețeaua publică	Da ☐ /Nu ☐	
	Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacități de stocare/epurare m ³ /h)	Da ☐ /Nu ☐	
Numărul personalului muncitor în spațiile de producție:	a) În total: _____	c) Calificați _____	
	b) Per schimb de lucru: _____	d) Necalificați _____	

IV. Informații despre persoana supusă controlului necesare pentru evaluarea riscurilor:¹

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.

Criteriul¹	Informația curentă <i>(deținută de ANSA la data inițierii controlului)</i>	Gradul de risc	Informația curentă este valabilă <i>(se bifează dacă este cazul)</i>	Informația revizuită în cadrul controlului <i>(se completează dacă este cazul)</i>
Tipul de produs alimentar și materia primă utilizată				
Procese 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 și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control				

V. Lista de întrebări

7. Lista de întrebări							
Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Ponderea
			Da	Nu	Nu este cazul		
Cerințe generale							
1.	Operatorul este înregistrat oficial în domeniul siguranței alimentelor?	Art.23 ¹ alin.(2) și (3) din Legea nr.50/2013					20
2.	Operatorul desfășoară activitatea corespunzător înregistrării oficiale în domeniul siguranței alimentelor?	Art.23 ¹ alin.(2) și (3) din Legea nr.50/2013					20
Cerințe privind spațiile și facilitățile unității							

¹Se completează doar criteriile de risc aplicabile domeniului și persoanei supuse controlului.

3.	Unitatea este menținută curată, în stare bună de funcționare și întreținere?	Art.9 alin.(1) din Legea nr.296/2017					5
4.	Construcția, designul, proiectarea localizarea și mărimea unității:						
	a) permit întreținerea, igienizarea și dezinfectia, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor operațiunilor, inclusiv protecția împotriva contaminării?	Art.9 alin.(2) lit.a) și c) din Legea nr.296/2017					15
	b) previn acumularea murdăriei, contactul cu materiale toxice, căderile de particule în produse alimentare și formarea de condens sau de mucegaiuri nedorite pe suprafețe?	Art.9 alin.(2) lit.b) din Legea nr.296/2017					15
	c) 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 conectate la un sistem de canalizare și sunt amplasate astfel încât nu comunice direct cu spațiile în care sînt manipulate produsele alimentare?	Art.9 alin.(3) din Legea nr.296/2017					15
6.	Unitatea dispune vestiare pentru personal?	Art.9 alin.(9) 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 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 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 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
12.	Pavimentul din încăperile în care sînt depozitate, tratate sau	Art.10 alin.(1) lit.a) din Legea					10

	procesate produsele alimentare este dintr-un material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, permite drenajul adecvat al suprafețelor? Suprafețele pavimentului sunt menținute în stare bună?	nr.296/2017					
13.	Suprafețele pereților din încăperile în care sânt 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 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 accesoriiile 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
15.	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
16.	Ușile sunt ușor de curățat și dezinfectat, având suprafețe netede și nonabsorbante?	Art.10 alin.(1) lit.e) din Legea nr.296/2017					5
17.	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
18.	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
Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele, suprafețele de lucru destinate să vină în contact cu produsele alimentare							
19.	Suprafețele de lucru (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sânt 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.	Materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare se igienizează și dezinfectează, fiind evitat pericolul de contaminare?	Art.13 alin.(1) lit.a) din Legea nr.296/2017					15
21.	Produsele biocide utilizate pentru dezinfectarea echipamentelor,	Pct.11, 38, 110 din HG					10

	recipientelor, ustensilelor de consum, suprafețelor sau conductelor folosite pentru producția, transportul, depozitarea sau consumul produselor alimentare sunt înregistrate de stat și incluse în Registrul Național al Produselor Biocide?	nr.344/2020					
Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare							
22.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art.15 alin.(1) din Legea nr.296/2017					18
23.	Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă și curată, îndeplinind condițiile prevăzute la art.4 alin.(1) din Legea nr.182/2019?	Art.4 alin.(1) din Legea nr.182/2019?					18
24.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art.23 ¹ 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 cu sistemul de apă potabilă?	Art.15 alin.(4) din Legea nr.296/2017					7
Cerințe privind combaterea organismelor dăunătoare							
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.	Produsele biocide utilizate pentru combaterea dăunătorilor sunt înregistrate de stat și incluse în Registrul Național al Produselor Biocide?	Pct.11, 38, 110 din HG nr.344/2020					10
Cerințe privind implementarea și menținerea procedurilor bazate pe principiile HACCP							
28.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art.3 alin.(7) din Legea nr.296/2017					15
29.	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	Art.3 alin.(7) lit.b) din Legea nr.296/2017					15

	ori elimina un pericol?						
	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. 296/2017 funcționează eficient?	Art.3 alin.(7) lit.f) din Legea nr.296/2017					15
30.	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. 296/2017?	Art.3 alin.(7) lit.g) din Legea nr. 296/2017					18
31.	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
Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
32.	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
33.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produse 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
34.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea trasabilității la toate etapele lanțului alimentar	Art.11 alin.(1) și (4) din Legea					15

	(menține înregistrări la toate etapele procesului tehnologic)?	nr.306/2018					
35.	Operatorul dispune de o procedură de retragere de pe piață a produsului neconform/potențial nesigur și este capabil să asigure retragerea promptă a produsului neconform (test de retragere)?	Art.30 alin.(1) din Legea nr.306/2018 Art.30 alin.(2) lit.b) și c) din Legea nr.50/2013;					20
Cerințe privind materialele de contact cu produse alimentare și aditivi alimentari							
36.	Materialele care vin în contact cu produse alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate?	Art.14 alin.(2) din Legea nr.306/2018					20
37.	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
38.	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
39.	Aditivii alimentari folosiți în procesul tehnologic sunt autorizați?	Art.14 alin.(2) din Legea nr.306/2018					20
Cerințe aplicabile organizării procesului de producție							
40.	Materia primă sau oricare alte ingrediente folosite au parametri de calitate și inofensivitate conform reglementărilor tehnice în domeniul alimentar corespunzătoare?	Art.23 ¹ alin.(1) lit.c) din Legea nr. 50/2013; Art.13 alin.(6) Legea nr.306/2018					15
41.	Materiile prime utilizate la fabricarea produselor sunt însoțite de documentele de confirmare a originii, calității și inofensivității lor?	Art.11 alin (2) și (5) din Legea nr. 306/2018					20
42.	Unitatea de fabricare a zahărului este asigurată cu aparate de măsură și control pentru determinarea masei, umidității, temperaturii și a altor parametri ce poate influența calitatea și siguranța materiei prime în procesul de fabricare a zahărului?	Pct.11 din HG nr.774/2007					10
43.	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
44.	Fabricarea zahărului se efectuează în baza unor instrucțiunilor tehnologice aprobate?	Pct.15 din HG nr.774/2007					10
45.	La depozitare, ambalajele cu zahăr	Pct.27 din HG					10

	(saci, lăzi, pachete) sunt așezate pe suporturi de lemn, acoperite cu hîrtie, pînză de cort sau cu peliculă de polietilenă?	nr.774/2007					
46.	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
47.	În depozitele cu podea din scîndură (dușumea), aceasta este acoperită cu hîrtie, pînză de cort sau peliculă de polietilenă?	Pct.28 din nr.774/2007					5
48.	Operatorul (producătorul, importatorul) deține documentația tehnică o perioadă de minimum 10 ani de la data fabricării ultimului lot de zahăr?	Pct.46 din HG nr.774/2007					10
49.	Operatorul deține documentația tehnic, în special: a) descrierea generală a produsului; b) instrucțiunile tehnologice; c) certificatul de conformitate pentru sistemele de management al calității sau al siguranței alimentare; d) rapoartele de încercări pentru zahăr; e) alte documente, la decizia producătorului, importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului?	Pct.48 din HG nr.774/2007					15
50.	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
51.	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
52.	Operatorul deține un mecanism intern de organizare și efectuare, pe parcursul fluxului tehnologic, a controlului calității și 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?	Art.23 ¹ alin.(1) din Legea nr.50/2013;					15
53.	Produsele alimentare ce urmează a fi plasate pe piață sunt însoțite de documente ce atestă calitatea,	Art.17 alin.(9) din Legea nr.296/2017					15

	siguranța și inofensivitatea lor? (ex. certificat de calitate, buletine de încercări)?						
Cerințe privind etichetarea produselor alimentare							
54.	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
55.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art.12 alin(5) din Legea nr.306/2018					18
56.	Mențiunile obligatorii sînt amplasate într-un loc evident, astfel încît să fie ușor vizibile, lizibile și indelebile.	Art.11 alin.(1) din Legea nr.279/2017					10
57.	Mențiunile obligatorii sînt redactate în limba de stat a Republicii Moldova, direct pe ambalajul sau pe eticheta produsului alimentar.	Art.13 alin.(1) din Legea nr.279/2017					10
Cerințe privind deșeurile alimentare							
58.	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
59.	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 dezinfecția?	Art.14 alin.(2) din Legea nr.296/2017					10
60.	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sînt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât acestea să nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare?	Art.14 alin.(4) din Legea nr.296/2017					10
Cerințe privind personalul unității							
61.	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
62.	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

63.	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
Cerințe privind mijloacele de transport a produselor alimentare							
64.	Produsele alimentare sunt transportate cu mijloace de transport care dețin autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art.20 alin.(3) din Legea nr.306/2018					20
65.	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
66.	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
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%	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 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. 182 din 19.12.2019 privind calitatea apei potabile;
2. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
3. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
4. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
5. 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;
6. Legea nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerțul interior;
7. Hotărârea Guvernului nr. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide;
8. Hotărârea de Guvern nr. 774 din 03.07.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Zahăr. Producerea și comercializarea”;

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

Nume, prenume

Semnătura

Nume, prenume

Semnătura