

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 MORĂRIT**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:	Făină de grâu ☐	Griș ☐	Altele _____ _____
	Făină de porumb ☐	Tărîță ☐	
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

Criteriul²	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

Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Pondera
			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	Art.23 ¹ alin.(2)					20

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.

²Se completează doar criteriile de risc aplicabile domeniului și persoanei supuse controlului.

	corespunzător înregistrării oficiale în domeniul siguranței alimentelor?	și (3) din Legea nr.50/2013					
Cerințe privind spațiile și facilitățile unității							
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 mușgaiuri 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.	Este evitată trecerea fluxului mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată?	Art.9 alin.(5) din Legea nr. 296/2017					10
11.	Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială?	Art.9 alin.(7) din Legea nr.296/2017					7

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.	Pavimentul din încăperile în care sânt 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
14.	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
15.	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
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, având suprafețe netede și nonabsorbante?	Art.10 alin.(1) lit.e) din Legea nr.296/2017					5
18.	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
19.	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							
20.	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	Art.10 alin.(1) lit.f) din Legea nr.296/2017					10

	curățarea și dezinfectia lor?						
21.	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
22.	Produsele biocide utilizate pentru dezinfectarea echipamentelor, 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?	Pct.11, 38, 110 din HG nr. 344/2020					10
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.	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
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
Cerințe privind combaterea organismelor dăunătoare							
27.	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, dezinfecție și deratizare sau un contract cu o companie abilitată)?	Art.17 alin.(4) din Legea nr.296/2017					10
28.	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							
29.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art.3 alin.(7) din Legea nr.296/2017					15
30.	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. 296/2017 funcționează eficient?	Art.3 alin.(7) lit.f) din Legea nr.296/2017				15
31.	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
32.	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						
33.	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
34.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. b) din Legea nr.				15

	produsele alimentare depozitate de către el?.	50/2013; Art.11 alin.(3) din Legea nr. 306/2018					
35.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea trasabilității la toate etapele lanțului alimentar (menține înregistrări la toate etapele procesului tehnologic)?	Art.11 alin.(1) și (4) din Legea nr.306/2018					15
36.	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 produsele alimentare și aditivii alimentari							
37.	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
38.	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
39.	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
40.	Aditivii alimentari depozitați sunt autorizați?	Art. 14 alin.(2) din Legea nr. 306/2018					20
Cerințe aplicabile organizării procesului de producție							
41.	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
42.	Materiile prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere sunt însoțite de documentele de confirmare a originii, calității și siguranța alimentară a lor?	Pct.10 din HG nr.68/2009					15
43.	Încăperile destinate depozitării produselor de morărit sunt curate și igienice, uscate, bine aerisite, neinfestate dăunători ai cerealelor, protejate de influența factorilor externi, cu umiditatea relativă a aerului de maximum 70%?	Pct.20 din HG nr. 68/2009					10

44.	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 Pct.10 din HG nr.68/2009					20
45.	Făina de grâu și făina de grâu durum, produsă la unitate, destinată utilizării în industria alimentară, inclusiv în întreprinderile de panificație, patiserie și în alte întreprinderi din industria alimentară, care utilizează făina ca ingredient alimentar, este fortificată cu acid folic și fier în conformitate cu termenii specificați în pct.4 din Hotărârea Guvernului nr.171 din 19 martie 2012 „Cu privire la aprobarea unor măsuri de reducere a afecțiunilor determinate de deficiența de fier și acid folic până în anul 2017”?	Pct.7 ¹ din HG nr.68/2009					8
46.	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
47.	Produsele cerealiere sunt ambalate și transportate în ambalaje care să păstreze calitate și să asigure inofensivitatea produsului?	Pct.17 din HG nr.68/2009					15
48.	În cazul produselor cerealiere ambalate în saci, sunt sacii curați, rezistenți, bine cusuți sau închiși ermetic?	Pct.17 din HG nr. 68/2009					10
49.	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
50.	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
51.	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
52.	Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată și înregistrată?	Art.9 alin.(2) lit.d) din Legea nr.296/2017					10
53.	Operatorul întreprinde, în calitate de măsuri specifice de igienă,	Art.3 alin.(3) lit.e) din Legea					15

	prelevarea de probe și efectuarea încercărilor de laborator?	nr.296/2017;					
54.	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
55.	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
Cerințe privind etichetarea produselor alimentare							
56.	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
57.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art.12 alin.(5) din Legea nr.306/2018					18
58.	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
59.	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							
60.	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
61.	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
62.	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							
63.	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
64.	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, sânt atestate conform reglementărilor în domeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate a unității?	Art.23 alin.(1) din Legea nr.306/2018					15
65.	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							
66.	Produsele alimentare sunt transportate cu mijloace de transport care dețin autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art.20 alin.(3) din Legea nr.306/2018					20
67.	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
68.	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

Încalcări	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. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
2. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
3. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
4. Legea nr. 182 din 19.12.2019 privind calitatea apei potabile;
5. Legea nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerțul interior;
6. 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;
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. 68 din 29.01.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Făina, grișul și tărița de cereale”;

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

Nume, prenume

Semnătura

Nume, prenume

Semnătura