

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

MD-2009, mun. Chișinău, str. M. Kogălniceanu, 63, tel. +373-22-26-46-40, fax +373-22-26-46-40

E-mail: info@ansa.gov.md, www.ansa.gov.mdLISTĂ DE VERIFICARE Nr. _____
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA SECȚIILOR CULINARE

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

Tipul întreprinderii

Genul de activitate (detaliați conform documentelor de înregistrare)

Suprafața secției culinare, m ²		
Anul și perioada ultimelor:	modernizări	
	reparații	
	modificări	
Unitatea este operațională:	<i>pe toată perioada anului</i>	☐
	<i>activitate sezonieră</i>	☐
Unitatea activează	<i>într-un singur schimb</i>	☐
	<i>în schimb prelungit</i>	☐
	<i>în 2 schimburi</i>	☐

Aprovizionare cu apa potabilă	De la rețeaua publică	☐
	Din sursă proprie (debit) m ³ /h, capacitate rezervoare	☐
	Fântână	☐
Sistemul de canalizare	Racordată la rețeaua publică	☐
	Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacități de stocare/epurare m ³ /h)	☐
Numărul de personal angajat pentru unitatea de alimentație publică	numărul total de personal prevăzut pentru unitatea de alimentație publică din instituție	
	numărul total de personal real angajat la unitatea de alimentație publică din instituție	
	numărul de personal angajat cu studii de specialitate	
	numărul de personal angajat cu alte studii	

III. Informații despre persoana supusă controlului necesare pentru evaluarea riscurilor¹

Criteriul ²	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 (HACCP)				
Numărul de potențiali consumatori, afectați de nerespectarea cerințelor privind siguranța alimentară				
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control				

IV. Lista de întrebări

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.

Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Ponderea
			Da	Nu	Nu este cazul		
Cerințe generale							
1.	Unitatea (secția culinară) este înregistrată oficial în domeniul siguranței alimentelor sau deține autorizație sanitar veterinară valabilă?	Art. 23 ¹ alin. (2) și (3) din Legea nr. 50/2013 Art. 18 alin. (1) din Legea nr. 221/2007					20
2.	Operatorul a notificat autoritatea publică locală privind inițierea activității de comerț a unității de alimentație publică?	Art. 13 alin. (6) lit. c), art. 15 alin. (2) din Legea nr. 231/2010					5
3.	Unitatea dispune de sisteme pentru asigurarea trasabilității produselor alimentare ?	Art. 11, alin. (3) din Legea nr. 306/2018;					18
Cerințe privind protecția consumatorului							
4.	În unitatea de alimentație publică este afișată la vedere denumirea operatorului care își desfășoară activitatea în cadrul acesteia?	Art. 25 alin. (13) din Legea nr. 105/2003					5
5.	În unitatea de alimentație publică este afișat la vedere programul de lucru al unității? Operatorul respectă programul de lucru afișat?	Art. 25 alin. (13) din Legea nr. 105/2003					5
6.	La unitatea de alimentație publică există Registrul de reclamații, este afișat la un loc vizibil și accesibil pentru consumatori?	Pct. 9 din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007 Art.9 lit. (g) și art. 10 lit. (h) din Legea nr. 105/2003;					7
7.	Reclamațiile consumatorilor sunt examinate de operator în termenii stabiliți de Regulamentul cu privire la modul de gestionare a Registrului de reclamații, aprobat prin HG nr. 1141/2006?	Pct. 7 din anexa la HG nr. 1141/2006 Art. 10 lit. h ¹) din Legea nr. 105/2003					7
8.	În unitatea de alimentație publică este afișat la vedere adresa și numărul de telefon al autorității abilitate cu funcții de protecție a consumatorilor în domeniul siguranței alimentelor?	Art. 25 alin. (12) din Legea nr. 105/2003					7

9.	La unitatea de alimentație publică se înmânează bon de casă (cu descrierea elementelor obligatorii) sau alt document ce confirmă faptul cumpărării produsului/prestării serviciului?	Art. 9 lit. f), art. 10 lit. f) din Legea nr. 105/2003; Art. 21 alin. (2) din Legea nr. 231/2010; Pct. 28 din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007					10
10.	Prețurile și tarifele produselor oferite consumatorilor sunt indicate la vedere, într-o formă clară și explicită?	Art. 25 alin. (10) din Legea nr. 105/2003					8
11.	În activitatea unității de alimentație publică sunt utilizate exclusiv practici comerciale corecte? <i>Practicile comerciale incorecte sunt interzise (ex.: înșelarea la măsurat, la cântar, la achitare, etc.).</i>	Art. 13 din Legea nr. 105/2003					18
12.	Mijloace de măsurare utilizate la unitatea de alimentație publică aparțin operatorului, sunt explicite, se află la vederea consumatorilor și sunt verificate metrologic?	Art. 12 alin. (6) și (7) din Legea nr. 105/2003 Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 231/2010					18
13.	Produsele alimentare finite preambalate de la unitate, inclusiv oferite de unitate, sunt etichetate, și conțin toate mențiunile obligatorii indicate la art.8 și 9 din Legea nr. 279/2017, inclusiv alergenii apar direct pe ambalajul sau pe eticheta atașată la acesta? Eticheta recipientelor cu produse culinare finite, propuse consumatorului, conține mențiuni privind data de producere, tipul de produs alimentar, denumirea unității și numărul lotului?	Art. 10 alin. (2) din Legea nr. 279/2017 Pct. 186 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 Art. 7 alin. (7) din Legea nr. 279/2017; Art. 19 alin. (1) și (2) din Legea nr. 231/2010					18
Cerințe specifice față de spații și facilități							
14.	Pavimentul și pereții unității de alimentație publică sunt impermeabili, pentru apă, neabsorbante, lavabile, nelunecoase, ușor de igienizat și dezinfectat?	Pct. 20 alinetele doi și trei din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
15	Ușile unității sunt ușor de curățat și dezinfectat, având suprafețe netede și neabsorbante, cu autoînchidere sau cu garnitură de închidere?	Pct. 20 alineatul șase din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
16	Ferestrele care se deschid, făcând legătura cu exteriorul, sunt echipate cu plase de protecție împotriva insectelor?	Pct. 20 alineatul al cincilea din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10

17	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
18	Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială?	Art. 9 alin. (7) din Legea nr. 296/2017 Pct. 42 din anexanr. 4 la HG nr. 1209/2007					7
19	Lămpile de iluminare și accesoriile suspendate deasupra produselor culinare în orice punct al fluxului de producere sunt sigure și protejate, pentru a preveni contaminarea produselor culinare în caz de spargere?	Pct. 43 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
20	Unitatea dispune de toalete și vestiare pentru personal?	Art. 9 alin. (3) și (9) din Legea nr. 296/2017					10
21	Vestiarele din unitate sunt dimensionate și dotate pentru păstrarea separată a îmbrăcămintei individuale a personalului și a vestimentației sanitare de protecție a produselor alimentare.?	Pct. 179 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					14
22	Toatele de la unitate sunt separate, 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 Pct. 23 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
23	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
24	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
25	Unitatea utilizează permanent în activitatea sa apa potabilă curentă, rece și caldă, sub presiune și temperatură adecvată?	Pct. 30 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
26	Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă și curată, îndeplinind condiții prevăzute la pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007? (buletin de analiza)	Pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007					18
27	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
28	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

29	Dispozitivele pentru spalarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mâinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
30	Încăperile și instalațiile din unitate sunt menținute curate, în stare de bună funcționare?	Art. 9 alin. (1) din Legea nr. 296/2017; Pct. 14 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					5
31	Pentru curățarea și igienizarea grupurilor sanitare sunt folosite utilaje și ustensile special destinate acestor scopuri, care sunt marcate corespunzător?	Pct. 135 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
32	Depozitarea utilajelor și ustensilelor special destinate curățării și igienizării grupurilor sanitare, precum și a 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; Pct. 135 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					12
Cerințe privind principiile analizei pericolelor și stabilirii punctelor critice de control (HACCP)							
33	Unitatea utilizează/ aplică proceduri de control al calității și siguranței permanente bazate pe principiile HACCP?	Pct. 93 din anexa nr. 3 la HG nr. 931/2011					15
Cerințe față de materia primă, produse alimentare							
34.	Operatorul are contract cu un laborator acreditat pentru investigarea de laborator a probelor calității materiilor prime recepționate și a produselor preparate de unitatea supusă controlului?	Pct. 13 alineatul întâi din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007					10
35.	Operatorul întreprinde, în calitate de măsuri specifice de igienă, prelevarea de probe, inclusiv cu respectarea prevederilor pct. 189 din Regulamentul sanitar pentru unitățile de alimentație publică, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1209/2007, și efectuarea încercărilor de laborator?	Art. 3 alin. (3) lit. e din Legea nr. 296/2017 Pct. 189 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
36	Sunt puse la dispoziția bucătarilor și cofetarilor, la locurile de muncă, fișe tehnologice de preparare a bucatelor, precum și alte materiale informative privind procesul tehnologic?	Pct. 21 din anexa nr.1 la HG nr. 1209/2007					15
37	Producția culinară se prepară în corespundere cu documentația tehnologică?	Pct. 20 din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007					15

38	Eticheta recipientelor cu produse culinare (semipreparate) preparate-congelate, aflate în incinta unității, pe durata procesului tehnologic conțin mențiuni privind data de producere, tipul de produs alimentar, denumirea unității și numărul lotului?	Pct. 82 și 186 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
39	Unitatea de alimentație publică respectă termenul de valabilitate al produselor alimentare produse, depozitate și/sau oferite spre comercializare, conform prescrierilor producătorului? <i>Se interzice producerea și plasarea pe piață a produselor alimentare și a materialelor în contact cu produsele alimentare carenu au termenul de valabilitate stabilit (în cazul în care stabilirea termenului de valabilitate al produsului alimentar este obligatorie) sau al căror termen de valabilitate a expirat. Se interzice prelungirea termenului de valabilitate al produselor alimentare, inclusiv prin reetichetare sau reambalare.</i>	Art. 7, alin. (6), lit. f), art. 12, alin. (6), art. 13, alin. (1) din Legea nr. 306/2018; Pct. 14 alineatul al patrulea din anexa nr. 1 din HG nr. 1209/2007					18
40	Unitatea de alimentație publică respectă, conform prescrierilor producătorului, condițiile de păstrare a produselor alimentare pe care le oferă spre comercializare?	Pct. 14 din anexa nr.1 din HG 1209/2007					16
41	Materie primă, produse alimentare, materii auxiliare, ingrediente, semifabricate achiziționate și folosite de unitatea de alimentație publică sunt însoțite de certificate ce confirmă calitatea și inofensivitatea acestor produse?	Art. 18 alin. (2) din Legea nr. 231/2010; Art. 7 alin. (2) din Legea nr. 105/2003; Pct. 10 alineatul al doilea din anexa nr. 1, pct. 55 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
Cerințe privind temperatura							
42	Instalațiile frigorifice sunt prevăzute cu posibilități de control, monitorizare și înregistrare a temperaturii, și se respectă temperatura la depozitarea produselor?	Pct. 86 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 Art. 3 alin. (3) lit. c), art. 17 alin. (5) din Legea nr. 296/2017					10

43.	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					12
Cerințe privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produse alimentare							
44	Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate? <i>(Materialele respective sunt însoțite de o declarație în scris care să ateste că ele sînt conforme cu normele aplicabile lor. La cererea autorității de reglementare trebuie să fie disponibilă o documentație corespunzătoare pentru a demonstra această conformitate – ex. o copie certificată a avizului sanitar al Autorității Naționale pentru Sănătate Publică, emisă de unitatea de la care s-au procurat materialele respective)</i>	Art. 14, alin. (2), (3), din Legea nr. 306/2018; Pct. 19 din HG nr. 308/2011					20
45	La manipularea materiilor prime și a produselor culinare tratate termic sau semipreparate, se utilizează utilaje, mobilier tehnologic și ustensile separate, care sunt marcate corespunzător (ex.: „pește crud”, „pește fiert”, „pîine” etc.)?	Pct. 50 și pct. 117 alineatul al cincilea din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					11
46	Unitatea dispune de spații/instalațiile frigorifice, compartimentate astfel, încît să se excludă contaminarea produselor culinare tratate termic sau a semipreparatelor de la cele crude, sau împrumutul de mirosuri de la produsele alimentare care emană mirosuri specifice, cu volum stabilit în funcție de natură, temperatura de păstrare, durata de păstrare și de cantitatea produselor destinate a fi depozitate??	Pct. 86 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
47	Materialele, utilajele, instalațiile și echipamentele, care vin în contact cu produsele alimentare, sunt curățate, inclusiv prin demontare, pe parcursul zilei, la trecerea de la un produs la altul, iar la sfârșitul fiecărei zile sunt suplimentar supuse și dezinfecției?	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017; Pct. 127 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
Cerințe privind personalul secției culinare							
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 Pct. 166 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					20

49	În unitate se ține și există evidența controlului medical pentru tot personalul din cadrul unității?	Pct. 168 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					20
50	Persoanele care sunt implicate la prepararea, prelucrarea, comercializare și/sau păstrare a produselor alimentare și/sau băuturilor pentru consum în cadrul unităților comerciale au instruire profesională în domeniul comerțului, alimentației publice, igienei, sănătății publice, sînt atestate conform reglementărilor în domeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate a unității?	Art. 23, alin. (1) din Legea nr. 306/2018; Art. 21 ⁴ alin. (1) din Legea nr. 231/2010 Art. 21 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 Pct. 164 și 165 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
51	Persoanele care lucrează la manipularea, transportarea sau servirea produselor alimentare poartă în timpul lucrului o vestimentație adecvată (mănuși, vestimentație de protecție sanitară a produselor alimentare, vestimentație de protecție sanitară – alta decât cea pentru protecția produselor alimentare etc.), curată, care să acopere îmbrăcămintea personală și părul capului, și să fie impermeabilă în părțile care vin în contact cu umezeala.?	Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 Pct. 167 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					20
52	Persoanele implicate în proces tehnologic, inclusiv la comercializare, respectă obligația de scoatere a bijuteriilor (inele, cercei și medalioane) pe durata manipulării produselor alimentare?	Pct. 175 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
Cerințe privind deșeurile alimentare							
53	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare neconsumabile și alte resturi sunt îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare?	Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					15
54	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare neconsumabile 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
55	Recipientele de colectare a deșeurilor și spațiile de depozitare a acestora sunt menținute în permanentă stare de curățenie?	Pct. 150 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18

56	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					14
57	Unitatea dispune de programe procedurale scrise pentru proceduri de curățare și dezinfectare, asigurînd că toate suprafețele sînt corespunzător curățate și că zonele critice, instalațiile și materialele sînt marcate pentru a li se atrage atenție specială?	Pct. 138 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
Cerințe privind controlul dăunătorilor							
58	Operatorul aplică, la unitate, 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)?	Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 Pct. 138 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
59	Unitatea de alimentație publică ține evidența măsurilor de eradicare a dăunătorilor și utilizare a pesticidelor, pe care le-a efectuat?	Pct. 158 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					12
	TOTAL						

V. Punctajul pentru evaluarea riscului

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