VI. Ghid privind sistemul de apreciere

Clasificarea încălcărilor, identificate în baza întrebărilor formulate	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 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 conformităţii cu legislaţia privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor.
4. Legea nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerţul interior.
5. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară.
6. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor.
7. Legea nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor;
8. Hotărâre Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentaţie publică.
9. Hotarîre Guvernului nr. 1141 din 04.10.2006 pentru aprobarea Regulamentului cu privire la modul de gestionare a Registrului de reclamații
10. Hotărâre Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informaţional automatizat„Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate”
11. Hotărâre Guvernului nr. 308 din din 29.04.2011 **pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare**

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

_____ _____
Nume, prenume *Semnătura*

_____ _____
Nume, prenume *Semnătura*

SA-24

Anexa nr. 24
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023

AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR
MD-2009, mun. Chişinău, 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.md

LISTĂ DE VERIFICARE Nr. _____
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA TRANSPORTULUI DE PRODUSE ALIMENTARE

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 riscurilor[1]

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				

[1]În 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.

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 şi cu prescripţiile Agenţiei, conform ultimului control				

IV. Lista de verificare

Nr.	**Întrebarea**	**Referința legală**	**Conformitatea**			**Comentarii**	**Ponderea**
			Da	**Nu**	**Nu este cazul**		
1.	Mijloace de transport cu care unitatea transportă produsele alimentare dețin autorizație sanitar veterinară valabilă?	Art. 20, alin. (3) din Legea nr. 306/2018; Art.18 alin. (2) din Legea nr. 221/2007					20
2.	Mijloacele de transport cu care unitatea transportă produsele alimentare sunt amenajate şi dotate în funcţie de natura produsului transportat şi pereţii exteriori, interiori şi platforma sunt confecţionate din materiale rezistente, impermeabile, uşor de curăţat şi dezinfectat?	Pct. 103 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
3.	Pe pereţii exteriori ai mijlocului de transport care transportă produse alimentare este înscrisă denumirea produselor respective (de exemplu: carne, pîine, lactate sau altele)?	Pct. 103 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					5

4.	Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură menţinerea acestor produse la temperaturi corespunzătoare, cu luarea în considerație a prevederilor pct. 109-111 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007?	Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017; Art. 20, alin. (3) din Legea nr. 306/2018; Pct. 109-111 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
5.	Transportarea produselor alimentare perisabile are loc cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute şi dotate cu mijloace de ventilaţie şi răcire? *Pentru transportul în cadrul aceleiaşi localităţi sau cu o durată de pînă la 2 ore se pot folosi mijloace de transport izoterme.*	Pct. 104 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
6.	Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare sunt dotate cu aparatură pentru monitorizarea şi înregistrarea temperaturii?	Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017; Pct. 104 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
7.	La transportarea produselor alimentare sub formă de materii prime şi semipreparatelor împreună cu produse finite care se consumă fără tratare termica ulterioară, se respectă vecinătatea produselor, astfel încât să se exclusă contaminarea încrucișată?	Pct. 105 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
8.	La transportare, produsele alimentare sunt însoţite de documente care certifică recepţionarea lor conform actelor normative în vigoare, inclusiv conform Regulamentului nr. 9/12 din 09.12.1999	Pct. 106 din anexa la HG nr. 1209/2007					10

	transporturilor auto de mărfuri, aprobat de ministrul Transporturilor şi Comunicaţiilor?						
9.	Mijloacele de transport a produselor alimentare, precum şi ambalajele de transportare sunt păstrate permanent în perfectă stare tehnică şi de curăţenie?	Pct. 107 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
10.	Mijloacele de transport și/sau containerele utiliza-te pentru transportul diferitor produse alimen-tare și/sau altor încărcături sunt supuse unei igienizări eficiente între încărcări?	Art. 12 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					18
11.	Personalul care asigură transportarea şi manipularea produselor alimentare, poartă vestimentaţie specială de protecţie sanitară a produselor alimentare la urcarea pe platforma vehiculului şi în timpul tuturor operaţiunilor în care acesta vine în contact direct cu produsele alimentare?	Pct. 108 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
12.	Vestimentaţie de protecţie sanitară a produselor alimentare a personalului care asigură transportarea şi manipularea produselor alimentare, este albă sau de culoare deschisă, curată, acoperă îmbrăcămintea personală şi părul capului şi este impermeabilă în părţile care vin în contact cu umezeala?	Pct. 167 alineatul întâi din anexa nr. ~~5~~ 4 la HG nr. 1209/2007					10
13.	Personalul care asigură transportarea şi manipularea produselor alimentare deține carnet de sănătate în care sunt efectuate menţiunile respective despre controalele medicale şi instruirile igienică efectuate?	Pct. 108 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					11

14.	Toate persoanele de la unitate, care sunt implicate în manipularea și transportarea produselor culinare au fost instruite inițial și continuu în domeniul igienei produselor culinare şi igienei personale, necesare în activitatea lor? Persoanele numite au susținut examene de minim sanitar la angajare şi periodic ulterior, nu mai rar decît o dată la doi ani, în condiţiile stabilite de Ministerul Sănătăţii?	Pct. 165 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					20
15.	Persoanele implicate în operaţiunile de manipulare și transportare a produselor culinare au fost supuse examenelor medicale la angajare şi periodic ulterior, în instituţiile medico-sanitare şi în condiţiile stabilite de Ministerul Sănătăţii?	Pct. 166 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					20
		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

Clasificarea încălcărilor, identificate în baza întrebărilor formulate	Punctajul
Minore	1 – 5
Grave	6 – 10
Foarte grave	11 - 20

VII. Lista actelor normative relevante

1. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară
2. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
3. Hotărârea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007cu privire la prestarea serviciilor de alimentaţie publică;
4. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

_____ _____
Nume, prenume Semnătura

_____ _____
Nume, prenume Semnătura