

SA-25

Anexa nr. 25
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023

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.md

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr. _____
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA
UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ DIN CADRUL INSTITUȚIILOR DE
ÎNVĂȚĂMÂNT (instituții preșcolare, școlare, tabere de odihnă și întremare a copiilor etc.)**

I. Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul:

II. Unitatea și obiectul supuse controlului:

Denumirea unității controlate:

Sediul juridic al unității controlate:

Cod fiscal _____

Numele, prenumele conducătorului persoanei supuse controlului/reprezentantului acesteia:

Unitatea structurală/funcțională supusă controlului (denumirea):

Sediul unității structurale/funcționale:

Tipul instituției:

Genul de activitate a instituției:

Suprafața unității de alimentație publică, 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>	☐
Numărul total planificat de copii în instituție:		
Numărul real de copii alimentați în unitatea de alimentație publică a instituției (situația la zi):		
Data efectuării ultimei licitații de achiziționare a produselor alimentare:		
Numărul de furnizori de produse alimentare pentru unitatea controlată		
Lista furnizorilor și produselor alimentare	<i>Furnizorii:</i>	<i>Produsele alimentare:</i>
Aprovizionare cu apa potabilă	Sistem centralizat	☐
	Sistem descentralizat	☐
	În cazul lipsei sistemului:	
	Rezervoare (capacitate m ³)	☐
	Camion – cisternă (mobil)	☐
	Apă îmbuteliată	☐
	Altele (indicați)	
Sursa alternativă de aprovizionare cu apă potabilă (<i>în cazul lipsei/ insuficienței apei din sursa principală sau în cazuri de efectuarea dezinfecției rețelelor de apeduct</i>)	Rezervoare (capacitate m ³)	☐
	Camion – cisternă (mobil)	☐
	Apă îmbuteliată	☐
	Nu este sursă alternativă	☐
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				
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 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

IV. Lista de întrebări

Nr.	Întrebarea	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Pondere
			Da	Nu	Nu este cazul		
Cerințe generale							
1.	Unitatea de alimentație publică este înregistrată oficial în domeniul siguranței alimentelor sau deține autorizație sanitară veterinară valabilă?	Ar. 23 ¹ alin. (2) și (3) din Legea nr. 50/2013 Art. 18 alin. (1) și pct. 5 din anexa nr. 6 din Legea nr. 221/2007					20
2.	Unitatea deține sisteme pentru asigurarea trasabilității produselor alimentare ?	Art. 11, alin. (3) din Legea nr. 306/2018					18
Cerințe privind protecția consumatorului							
3.	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
4.	Mijloace de măsurare utilizate la unitatea de alimentație publică aparțin operatorului și sunt verificate metrologic?	Art. 12 alin. (6) și (7) din Legea nr. 105/2003					18

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.

5.	Meniurile-model utilizate de unitatea de alimentație publică sunt coordonate cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Sănătate Publică	Pct. 5 sbpct. 3) din anexa la HG nr. 722/2018					18
6.	Se respectă cantitatea/volumul porțiilor servite per copil?	Pct. 5 sbpct. 5), pct. 82 și pct. 86 sbpct. 6) la HG nr. 722/2018					15
7.	În unitate se respectă cerințele regimului alimentar sănătos privind neadmiterea produselor interzise în alimentația copiilor?	Cap. IV ¹ , pct. 16; anexa 2 din Ordinul MS nr/ 638/2016					20
Cerințe privind spațiile și facilitățile							
8.	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 sunt menținute în stare bună?	Art. 10 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017; Pct. 20 alineatul al doilea din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
9.	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
10.	Plafoane, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât să se evite acumularea de murdărie și să reducă condensul, creșterea de mucegaiuri și împrăștierea de particule?	Art. 10 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 296/2017; Pct.21 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
11.	Ferestrele ce se pot deschide spre exterior sunt dotate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi ușor demontate pentru a fi igienizate?	Art. 10 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017; Pct. 20 alineatul al patrulea din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					5
12.	Unitatea este asigurată cu mijloace potrivite și suficiente de ventilație naturală sau mecanică, ieșirile spre exterior fiind asigurate cu plase de protecție?	Art. 9 alin. (5) din Legea nr. 296/2017 Pct. 19 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					11

13.	Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială?	Art. 9 alin. (7) din Legea nr. 296/2017 Pct. 42 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					7
14.	Lămpile de iluminare și accesoriile suspendate deasupra produselor culinare în orice punct al fluxului de producere sunt sigure și protejate?	Pct. 43 din anexa la HG nr. 1209/2007					11
15.	Este asigurat ca direcția fluxului de aer în interiorul unității să fie din zona curată în cea murdară?	Art. 9 alin.(5) din Legea nr. 296/2017 Pct. 44 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
16.	Unitatea dispune de toalete și vestiare pentru personal?	Art. 9 alin. (3) și (9) din Legea nr. 296/2017 Pct. 178 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 Pct. 117 din HG nr. 1211/2016					10
17.	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 Pct. 23 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
18.	Grupurile sanitare (WC) din unitate – și cele pentru personal, și cele pentru consumatori – sunt în permanență întreținute în perfectă stare de funcționare și sunt dotate cu săpun, hîrtie igienică și dezinfectante?	Pct. 181 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					17
19.	În spațiul adiacent toaletelor, sunt instalate chiuvete cu robinete cu apă caldă și rece, cu amestecătoare, săpun și uscătoare electrice sau șervețele de hîrtie și recipiente pentru șervețelele utilizate la chiuvetă pentru spălătul mâinilor? Spațiul în care sunt instalate chiuvetele este amplasat astfel încît angajații să trebuiască să-l treacă la întoarcere în spațiile de manipulare a produselor culinare?	Pct. 182 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					17

20.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 Pct. 30 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
21.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
22.	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
23.	Unitatea utilizează permanent, în activitatea sa, apa potabilă curentă, rece și caldă, sub presiune și în cantitate suficientă?	Pct. 30 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
24.	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
25.	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; Pct. 37 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
26.	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
27.	Dispozitivele pentru spălatul mâinilor sunt separate de cele pentru spălarea produselor alimentare?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
28.	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
29.	Unitatea deține depozite suficiente pentru păstrarea materiilor prime și auxiliare, produselor culinare și semipreparate, precum și a ambalajelor, în funcție de specificul și volumul activității?	Pct. 14 alineatul întâi din anexa nr. 1 și pct. 26 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
30.	Depozitarea instrumentelor și echipamentelor de întreținere și curățare (măturile, spălătoarele,	Art. 9 alin. (10) din Legea nr. 296/2017;					12

	aspiratoarele etc.), 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 și astfel încât să nu contamineze produsele alimentare, ustensilele, instalațiile sau lenjeria?	Pct. 134 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					
31.	Depozitele pentru produse alimentare sunt dotate cu utilaj special (stelaje, polițe, cîrlige), ce asigură păstrarea calitativă a mărfurilor?	Pct. 14 alineatul al șaselea din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007					8
32.	Localizarea și mărimea unității permit întreținerea, igienizarea și dezinfecția, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor operațiunilor?	Art. 9 alin. (2) lit. a) din Legea nr. 296/2017; Pct. 108 din HG nr. 1211/2016; Pct. 11 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
33.	Se respectă temperatura și, umiditatea relativă a aerului la depozitarea produselor, conform specificațiilor specifice fiecărui tip de produs stabilite de reglementările aprobate din domeniul alimentar?	Art. 3 alin. (3) lit. c), art. 17 alin. (5) din Legea nr. 296/2017; Pct. 46 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
34.	Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată și înregistrată? Sunt prezente registrul de evidență a regimului de temperatură în utilajul frigorific, 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; Pct. 247 din HG nr. 1211/2016					10
Cerințe privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produse alimentare							
35.	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</i>	Art. 14, alin. (2), (3) din Legea nr. 306/2018; Pct. 19 din HG nr. 308/2011					20

	<i>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>					
36.	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. 50, 127 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007				15
37.	La manipularea materiilor prime și a produselor alimentare tratate termic sau semipreparate, se utilizează utilaje, mobilier tehnologic și ustensile separate, care sunt marcate corespunzător (ex.: „pește crud”, „pește fiert”, „pâine” etc.)?	Pct. 50 și pct. 117 alineatul al cincilea din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007				11
38.	Spațiile de prelucrare preliminară a produselor alimentare (curățare, spălare, tocare) sunt spații cu circuite separate pentru legume, carne, pește, ouă?	Pct. 15 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007				10
Cerințe privind materia primă, produsele alimentare și procesul tehnologic						
39.	Materia primă, produsele alimentare, materiile auxiliare, ingredientele, semifabricatele achiziționate și folosite de unitatea de alimentație publică sunt însoțite de certificate ce confirmă calitatea și inofensivitatea acestor produse?	Art.20 alin. (2) din Legea nr.306/2018 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
40.	Procesul de preparare a produselor culinare este stabilit astfel încât să asigure desfășurarea fluxului într-un singur sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre?	Pct. 16 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007				10
41.	În instituție există comisie de triere constituită prin ordin al directorului instituției?	Pct. 61 din anexa la HG nr. 722/2018;				15

		Pct. 264 din HG nr. 1211/2016					
42.	Comisia de triere este constituită la începutul fiecărui an de studii sau an calendaristic?	Pct. 61 din anexa la HG nr. 722/2018; Pct. 264 din la HG nr. 1211/2016					10
43.	În componența comisiei de triere sunt incluși bucătarul-șef sau bucătarul, un membru al echipei manageriale și personalul medical, care efectuează aprecierea bucatelor?	Pct. 264 din la HG nr. 1211/2016					15
44.	Comisia de triere activează în componența prevăzută de ordinul de constituire al directorului instituției?	Pct. 61 din anexa la HG nr. 722/2018; Pct. 264 din HG nr. 1211/2016					15
45.	La unitate se ține la zi registrul de triaj al produselor ușor alterabile și se completează de către șeful de depozit sau de către persoana care îndeplinește aceste atribuții?	Pct. 247 din HG nr. 1211/2016					12
46.	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 HG nr. 1209/2007					15
47.	Producția alimentară se prepară în corespundere cu documentația tehnologică?	Pct. 20 din anexa nr. 1 HG nr. 1209/2007					15
48.	Unitatea (instituția) deține contract cu un laborator acreditat pentru investigarea de laborator a calității materiilor prime recepționate și a produselor preparate de unitate?	Pct. 13 din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007; Pct. 122 sbpct. 11) din HG nr. 722/2018					10
49.	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 Hotărârea 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 Pct. 21 din cap. IV ¹ al anexei la OMS 638/2016					15
Cerințe privind principiile analizei pericolelor și stabilirii punctelor critice de control (HACCP)							
50.	Unitatea utilizează/ aplică proceduri de control al calității și siguranței permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15

Cerințe privind personalul unității de alimentație publică de tip închis							
51.	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. 23 alin. (1) din Legea nr.306/2018 Pct. 166 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007; Pct. 108 sbpct. 6) din Instrucțiunea la HG nr. 722/2018					20
52.	În unitate (instituție) 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
53	Persoanele care sunt implicate la prepararea, prelucrarea, și/sau păstrare a produselor alimentare și/sau băuturilor pentru consum în unitățile de alimentație publică din cadrul instituțiilor de învățământ au instruire profesională în domeniul alimentației publice, igienei (inclusiv igienei produselor alimentare și igienei muncii), sănătății publice și sînt atestate conform reglementărilor în domeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate a unității?	Art. 23, alin. (1) din Legea nr. 306/2018; Art. 21 alin. (1) din Legea nr. 296/2017; Pct. 164 și 165 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007; Pct. 108 sbpct. 6) din- Instrucțiunea la HG nr. 722/2018					15
54	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
55	Persoanele implicate în proces tehnologic 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							
56	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; Pct. 141 și 142 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
57	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 dezinfectate?	Art. 14 alin. (2) din Legea nr. 296/2017; Pct. 146 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
58	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; Pct. 150 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					14
59	Spațiile pentru depozitarea deșeurilor sunt dotate cu echipamente de spălare și curățare?	Pct. 143 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					10
Cerințe privind controlul dăunătorilor							
60	Unitatea dispune de programe continue și eficiente de control a dăunătorilor și de prevenire a contactului acestora cu sau prezenței lor în spațiile de manipulare a materiilor prime și produselor culinare? Unitățile și zonele din jur sunt examinate regulat pentru evidența infestării?	Pct. 152 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
61	Măsurile de eradicare dăunătorilor sunt efectuate sub supravegherea personalului instruit, care cunoaște și conștientizează foarte bine potențialele pericole pentru sănătate, ce pot rezulta din utilizarea substanțelor de combatere, inclusiv pericolele care pot apărea din reziduurile reținute în produsele alimentare?	Pct. 154 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
Cerințe privind transportul și expediția							
62	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					20

		Legea nr. 221/2007; Pct. 102 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					
63	Mijloacele de transport cu care unitatea transportă produsele alimentare sunt amenajate și dotate în funcție de natura produsului transportat și pereții exteriori, interiori și platforma sunt confecționate din materiale rezistente, impermeabile, ușor de curățat și dezinfectat?	Pct. 103 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007;					10
64	Personalul care asigură transportarea și manipularea produselor alimentare, poartă vestimentație specială de protecție sanitară a produselor alimentare la urcarea pe platforma vehiculului și în timpul tuturor operațiunilor în care acesta vine în contact direct cu produsele alimentare?	Pct. 108 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
65	Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare mențin 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. 104 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
66	Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare sunt dotate cu aparatură pentru monitorizarea și înregistrarea temperaturii?	Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017; Pct. 104 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					18
TOTAL							

V. Punctajul pentru evaluarea riscului

Încălări	Numărul de întrebări conform clasificării încălărilor (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 încălărilor (suma punctajului tuturor întrebărilor aplicate)	Ponderea valorică a încălărilor 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

VI. Lista actelor normative relevante:

1. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
2. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
3. Legea nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor;
4. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
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. Hotărâre Guvernului nr. 722 din 18.07.2018 pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general;
7. Hotărâre Guvernului nr. 1211 din 04.11.2016 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar pentru instituțiile de educație timpurie;
8. Hotărâre Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică;
9. Hotărâre 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”;
10. Ordin Ministerului nr. 638 din 12.08.2016 cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova.
11. Hotărâre Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 **pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare**

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

Nume, prenume

Nume, prenume

Semnătura

Semnătura