

SA-32

**Anexa nr. 32
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023**

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

MD-2009, mun. Chișinău, str. M. Kogălniceanu, 63, tel. +373-22-294-712, fax +373-22-294-712

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

**LISTA DE VERIFICARE
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA
DEPOZITELOR, CENTRELOR DE AMBALARE ȘI CENTRELOR DE REAMBALARE**

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:

Codul fiscal al unității structurale/funcționale supuse controlului:

Alte informații generale despre unitate:

Tipul de activitate a unității:	Depozit frigorific ☐	Centru de ambalare ☐	Centru de reambalare ☐
Anul și perioada ultimilor 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 ☐
Numărul autorizației sanitar-veterinare de funcționare:		
Numărul zilelor lucrate săptămânal:		
Numărul de personal sanitar-veterinar:		
Numărul medicilor veterinari de liberă practică contractați:		
Numărul personalului muncitor:	a) În total:	
	b) Per schimb de lucru:	
Program de restructurare/modernizare	Da ☐	Nu ☐
Aprovizionare cu apa potabilă	De la rețeaua publică	☐
	Din sursă proprie (debit) m ³ /h, capacitate rezervoare	☐
Sistemul de canalizare	Racordată la rețeaua publică	☐
	Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacități de stocare/epurare m ³ /h)	☐
Agentul termic	Din sursă publică	☐
	Sursă proprie	☐
Tipul de agent frigorific utilizat în unitate	Freon	☐
	Altele	☐

Capacități de producție:

Capacitatea totală anuală de producție, tone:		
Producția totală anuală, tone:		
Destinația produselor:	a) consum intern, tone:	
	b) export, tone:	
Numărul spațiilor de depozitare/răcire	a) spații de refrigerare:	
	b) spații de congelare:	
Capacități de depozitare/răcire:	a) capacitate de refrigerare, tone:	
	b) capacitate de congelare, tone:	

III. Informații despre persoana supusă controlului necesar 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				

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.

Procesul de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de contaminare/poluare a produselor alimentare				
Aaplicarea principiilor de analiză a riscurilor și a punctelor 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				

IV. Lista de întrebări

Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Ponderea
			Da	Nu	Nu este cazul		
I. Cerințe generale							
1.	Unitatea deține autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art. 18 alin. (1) și pct. 52 din anexa nr. 6 din Legea nr. 221/2007					20
2.	Unitatea desfășoară activitate corespunzător înregistrării și autorizației sanitar-veterinare?	Art. 23 ¹ alin. (2) și (3) din Legea nr. 50/2013; Art. 18 alin. (1), art. 18 ² alin. (1) din Legea nr. 221/2007					20
II. Cerințe privind spațiile și facilitățile unității							
3.	Unitatea este menținută curată și în stare bună de funcționare și întreținere?	Art. 9 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					5
4.	Construcția, localizarea și mărimea unității permite întreținerea, igienizarea și/sau dezinfecția, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor operațiunilor?	Art. 9 alin. (2) lit. a) din Legea nr. 296/2017					10
5.	Unitatea este construită astfel încât să asigure evitarea contaminării cărnii și a produselor, prin desfășurarea continuă a operațiunilor sau prin asigurarea	Pct. 55 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15

	prelucrării în mod separat a loturilor de producție diferite?						
6.	Unitatea dispune de încăperi pentru depozitarea cărnii și a produselor ambalate separat de produsele neambalate, cu excepția cazului în care acestea sînt depozitate în perioade diferite sau astfel încît materialul de ambalare și modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne și produse?	Pct. 55 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
7.	Unitatea dispune de toalete și vestiare pentru personal?	Art. 9 alin. (3) și (9) din Legea nr. 296/2017					10
8.	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					15
9.	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
10.	Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălutul mâinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
11.	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
12.	Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială?	Art. 9 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					7
13.	Depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante se face într-un loc special, care nu se află în zonele în care se manipulează produsele alimentare?	Art. 9 alin. (10) din Legea nr. 296/2017					12
14.	Pavimentul din încăperile în care sînt depozitate, tratate sau procesate produse 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
15.	Suprafețele pereților din încăperile în care sînt depozitate, tratate sau procesate produse 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

16.	Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât se previne acumularea de murdărie, se reduce condensul, creșterea de mucegaiuri și împrăștierea de particule?	Art. 10 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 296/2017					10
17.	Ferestrele ce pot fi deschise în afară sunt echipate cu plase împotriva insectelor, care pot fi ușor demontate pentru curățare?	Art. 10 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017					5
18.	Ușile sunt ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat, având suprafețe netede și nonabsorbante?	Art. 10 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 296/2017					5
19.	Suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sînt 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.	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
21.	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 dezinfecție, dezinsecție și deratizare sau un contract cu o companie abilitată)?	Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					10
22.	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
23.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul național al produselor biocide.?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5
24.	Produsele biocide utilizate sunt din: a) Grupa principală 1: Dezinfectanți: - Tipul de produs 3 „Igienă veterinară”. - Tipul de produs 4 „Produs alimentar și hrană pentru animale”. b) Grupa principală 3: „Produs de combatere a dăunătorilor”?	Anexa 1 la HG 344/2020					10
III. Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare							
25.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					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? (ex. 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.	Apa reciclată, utilizată la prelucrare sau ca ingredient, este sigură, fără niciun pericol de contaminare și corespunde aceluiași standard ca și apa potabilă?	Art. 15 alin. (5) din Legea nr. 296/2017					15
30.	Gheața ce vine în contact cu produsele alimentare este obținută din apă potabilă și este obținută, manipulată și depozitată în condiții ce evită contaminarea ei?	Art. 15 alin. (6) din Legea nr. 296/2017					15
31.	În cazul aburului utilizat în contact direct cu produsele alimentare, se asigură ca acesta să nu conțină nici o substanță ce prezintă vreun pericol pentru sănătate sau ce are potențialul să contamineze produsele alimentare?	Art. 15 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
32.	Apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic aplicat produselor alimentare (sterilizare) este sigură, astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare pentru produse?	Art. 15 alin. (8) din Legea nr. 296/2017					15
IV. Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare							
33.	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. (1) din Legea nr. 306/2018; Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011					20
34.	Unitatea dispune de instalații pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem alternativ care are un efect echivalent.	Pct. 55 lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010					10
35.	Materialele, utilajele, instalațiile și echipamentele, care vin în contact cu produsele alimentare, sunt curățate, și dezinfectate, inclusiv prin demontare, pe parcursul zilei, la trecerea de la un produs la altul, inclusiv la trecerea de la produse alimentare crude la produse	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017; Pct. 50, 127 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15

	alimentare tratate termic sau produse alimentare preparate cu grad înalt de finisare, iar la sfârșitul fiecărei zile sunt suplimentar supuse și dezinfectiei?					
36.	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				15
37.	Materialul utilizat pentru împachetare și ambalare este sigur, astfel încât nu reprezintă o sursă de contaminare?	Art. 18 alin. (1) din Legea nr. 296/2017				7
38.	Recipientele metalice și cele din sticlă sunt integre și se asigură igiena acestora.	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017				10
39.	Materialele pentru împachetare și ambalare reutilizabile, utilizate la unitate, sunt ușor de igienizat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat?	Art. 18 alin. (4) din Legea nr. 296/2017				10

VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor și stabilirii punctelor critice de control (HACCP)

40.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017				15
41.	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
42.	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. 297/2017 funcționează eficient?	Art. 3 alin. (7) lit. f) din Legea nr. 296/2017				15
	Unitatea ține documentația pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare	Art. 3 alin. (7) lit. g) și art. 8 alin.				18

	și înregistrare, care să demonstreze aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la art. 3 alin. (7) lit. a)–f) din Legea nr. 297/2017?	(1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					
43.	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
VII. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură							
44.	Unitatea dispune de încăperi echipate pentru crearea și menținerea regimului termic?	Pct. 55 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					10
45.	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
VIII. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare din carne							
46.	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
47.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art. 12 din Legea nr. 306/2018;					18
48.	Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele alimentare sînt amplasate într-un loc evident, astfel încît să fie ușor vizibile, lizibile și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile?	Art. 11 alin. (1) din Legea nr. 279/2017; Pct. 16 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
49.	Operațiunile de împachetare și ambalare se efectuează astfel încît să se evite contaminarea produselor alimentare?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					15
IX. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
50.	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) din Legea nr. 50/2013; Art.11 alin. (1) din Legea nr. 306/2018;					15
51.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare fabricate sau ambalate de către el?.	Art. 23 ¹ alin. (1) din Legea nr. 50/2013; Art. 11 alin. (3) din Legea nr. 306/2018;					15

X. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi							
52.	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
53.	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					10
54.	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
XI. Cerințe privind transportul produselor alimentare							
55.	Mijloacele de transport cu care operează unitatea la transportul produselor alimentare, dețin autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 306/2018;					20
56.	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
57.	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
XII. Cerințe privind personalul unității de producere a cărnii tocate, cărnii preparate și cărnii separate mecanic							
58.	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;					20
59.	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; Art. 21 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					15
60.	Persoanele care lucrează la manipularea, transportarea sau servirea produselor alimentare poartă în timpul lucrului o vestimentație adecvată și, după caz, echipament de protecție?	Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					12

61.	Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente au fost instruite în domeniul aplicării principiilor HACCP?	Art. 21 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					15
TOTAL							

V. Punctajul pentru evaluarea riscului

Încălări	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. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
2. 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;
3. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
4. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
5. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare;
6. Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;
7. Hotărârea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
8. Hotărârea 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”;
9. Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică;
10. Hotărârea Guvernului nr. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide.

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

Nume, prenume

Semnătura

Nume, prenume

Semnătura