

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.mdLISTA DE VERIFICARE
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA
PIEȚELOR AGRO-ALIMENTARE

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 întreprinderii:	Hală de carne ☐	Hală de produse lactate ☐	Comerț cu produse vegetale ☐
---------------------------------------	---	---	--

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:	
Proiectul construcției/reconstrucției (după caz), a fost avizat/coordonat sanitar-veterinar	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	☐
Capacitatea totală anuală de producție, tone:		
Producția totală anuală, tone:		
Capacitatea de depozitare:	a) refrigerare:	
	b) congelare:	
Numărul spațiilor de depozitare/răcire	a) refrigerare:	
	b) congelare:	

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				
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.	Operatorul este înregistrat oficial în domeniul siguranței alimentelor?	Art. 23 ¹ alin. (2) și (3) din Legea nr. 50/2013					20
2.	Unitatea deține autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art. 18 alin. (1) și pct. 52 din anexa nr. 6 din Legea nr. 221/2007					20
3.	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)					20

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.

		din Legea nr. 221/2007					
II. Cerințe privind spațiile și facilitățile unității							
4.	Unitatea este menținută curată și în stare bună de funcționare și întreținere?	Art. 9 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					5
5.	Construcția, localizarea și mărimea unității permite întreținerea, igienizarea și/sau dezinfectia, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor operațiunilor?	Art. 9 alin. (2) lit. a) din Legea nr. 296/2017					10
6.	Unitatea dispune de toalete și vestiare pentru personal?	Art. 9 alin. (3) și (9) din Legea nr. 296/2017					10
7.	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
8.	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
9.	Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mâinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
10.	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
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, 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 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					10
14.	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

15.	Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât se previne acumularea de murdărie, se reduce condensul, creșterea de mușegaiuri 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, care pot fi ușor demontate pentru curățare?	Art. 10 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017					5
17.	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
18.	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
19.	În interiorul pieței există încăperi specializate (hale, pavilioane) pentru comercializarea produselor ușor alterabile, dotate cu utilaj frigorific și spații pentru prelucrarea inventarului, cu sistem de apă rece, caldă și de canalizare, detergenți, dezinfectanți, inventar și echipament pentru salubritate?	Pct. 10 sbpct. 10.1 lit. a) din anexa la HG nr. 955/2004					15
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; Pct. 19 din anexa la HG nr. 955/2004					10
22.	Pe teritoriul pieței sunt instalate coșuri pentru gunoi la distanța de 10 m de la fiecare loc de desfășurare, precum și lângă fiecare unitate de comerț staționar?	Pct. 18 din anexa la HG nr. 955/2004					10
23.	Pe teritoriul pieței este rezervat un teren special pentru acumularea și evacuarea gunoierului (la o distanță nu mai mică de 20 m de la locurile de desfășurare)?	Pct. 18 din anexa la HG nr. 955/2004					10
24.	Salubritatea teritoriului pieței se face pînă la începerea zilei de muncă și după încheierea ei, cu stropirea prealabilă obligatorie, în vremea caldă a anului, a întregului teritoriu?	Pct. 20 din anexa la HG nr. 955/2004					15

	O dată în săptămână se organizează ziua de igienizare, în care se efectuează salubritatea complexă a pieței (dereticarea, dezinsecția, dezinsecția și deratizarea teritoriului, a halelor principale și auxiliare, a locurilor de desfacere etc.)?						
25.	Operatorul asigură, în fiecare zi, salubritatea teritoriului pieței, prelucrarea meselor și a inventarului comercial, evacuarea gunoierului cu ulterioară prelucrarea a containerelor pentru gunoi?	Pct. 17 din anexa la HG nr. 955/2004					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.	În piață sunt organizate locurile speciale pentru comercializarea din camioane a fructelor și legumelor?	Pct. 10 sbpct. 10.1 lit. h) din anexa la HG nr. 955/2004					15
28.	Animalele, păsările, ouăle se comercializează în piață în sectoare special amenajate pentru aceasta?	Pct. 10 sbpct. 10.1 lit. i) din anexa la HG nr. 955/2004					15
29.	În piață, sunt afișate la loc vizibil: - informația despre regulile de comerț în piață, - lista mărfurilor interzise pentru comercializare, - programul de lucru, - denumirea de firmă a pieței, adresa și numărul de telefon al autorității abilitate cu funcții de protecție a consumatorilor, - indicatoarele despre sediul organelor de administrare a pieței, - laboratorul de expertiză sanitar-veterinară (pentru piața agroalimentară și mixtă), - informația despre amplasarea zonelor comerciale și sanitaro-igienice, - taxele de piață, precum și decizia consiliului local privind stabilirea taxei de piață?	Pct. 5 din anexa la HG nr. 955/2004					15
30.	În piață, sunt create condiții necesare pentru funcționarea laboratorului pentru expertizarea sanitar-veterinară a produselor animaliere și vegetale ce se comercializează pe teritoriul pieței?	Pct. 10 sbpct. 10.1. lit. m) din anexa la HG nr. 955/2004					20
31.	În piață sunt create condiții adecvate pentru activitatea organelor abilitate cu funcții de control?	Pct. 10 sbpct. 10.1 lit. j) din anexa la HG nr. 955/2004					5
32.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul național al produselor biocide.?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5

33.	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							
34.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
35.	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
36.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
37.	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
38.	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
39.	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
40.	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
41.	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							
42.	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</i>	Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 306/2018; Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011					20

	<i>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>					
43.	Materialele, utilajele, instalațiile și echipamentele, care vin în contact cu produsele alimentare, sunt igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția se face cu o frecvență care permite evitarea oricărui pericol de contaminare?	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017				15
44.	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
45.	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
46.	Operațiunile de împachetare și ambalare se efectuează astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017				15
47.	Recipientele metalice și cele din sticlă sunt integre și se asigură igiena acestora?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017				10
48.	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

V. Cerințe privind activitatea în cadrul pieței

49.	Produsele perisabile (făină, paste făinoase, crupe și zahăr) se comercializează numai preambalate?	Pct. 10 sbpct. 10.1 lit. d) din anexa la HG nr. 955/2004				15
50.	Încasarea plății pentru locurile de desfacere se efectuează doar în cazul existenței bonului de expertiză sanitar-veterinară a producției, valabil pe teritoriul pieței respective?	Pct. 10 sbpct. 10.1 lit. l) din anexa la HG nr. 955/2004				18
51.	Comercializarea produselor alimentare și de consum uman, autohtone și de import, se face în baza documentelor care confirmă proveniența, siguranța și calitatea lor?	Pct. 16 din anexa la HG nr. 955/2004				18

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

52.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017				15
53.	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. 297/2017 funcționează eficient?	Art. 3 alin. (7) lit. f) din Legea nr. 296/2017					15
54.	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. 297/2017?	Art. 3 alin. (7) lit. g) și art. 8 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					18
55.	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
III. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură							
56.	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
IV. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare							
57.	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
58.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art. 12 din Legea nr. 306/2018;					18
59.	Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele	Art. 11 alin. (1) din Legea nr.					10

	alimentare sînt amplasate într-un loc evident, astfel încît să fie ușor vizibile, lizibile și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile?	279/2017; Pct. 16 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					
V. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
60.	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
61.	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
VI. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi							
62.	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
63.	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
64.	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
VIII. Cerințe privind personalul pieței							
65.	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
66.	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

67.	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
68.	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 produse 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. Hotărîrea 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. Hotărîrea Guvernului nr. 955 din 21.08.2004 despre aprobarea Regulamentului-tip de funcționare a piețelor;

10. Hotărîrea 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