

SA-37

**Anexa nr. 54
la Ordinul Ministerului
nr.79 din 2 aprilie 2019**

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

**LISTĂ DE VERIFICARE Nr. _____
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA
UNITĂȚILOR DE PROCESARE A MIERII DE ALBINI ȘI A ALTOR
PRODUSE APICOLE**

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:	Unitate de procesare a mierii <input type="checkbox"/>	Unitate de procesare / produse apicole <input type="checkbox"/>
---------------------------------------	---	--

	Extracția mierii de albiini <input type="checkbox"/>	Colectarea mierii de albiini <input type="checkbox"/>	Procesarea mierii pentru consum uman (omogenizarea) <input type="checkbox"/>
	Procesarea altor produse apicole pentru consum uman <input type="checkbox"/>	Ambalarea mierii în containere mari (butoaie) <input type="checkbox"/>	Ambalarea mierii în vederea comercializării directe către consumatorul final (borcane) <input type="checkbox"/>
	Depozitare <input type="checkbox"/>		Fabricarea în spații separate a produselor apicole necomestibile sau a altor produse apicole (faguri, ceara, medicamente, suplimente nutritive, cosmetice, echipamente apicole, hrana pentru albine etc) <input type="checkbox"/>
Originea mierii și a produselor apicole comestibile:	Stupine proprii <input type="checkbox"/>	Centre proprii de colectare și extracție miere <input type="checkbox"/>	Din import <input type="checkbox"/>
	Alte stupine <input type="checkbox"/>	Alte centre de colectare și extracție miere <input type="checkbox"/>	

Anul construcției:					
Anul și perioada ultimelor modernizări / reparații:					
Unitatea este operațională:	Pe toată perioada anului <input type="checkbox"/>	Activitate sezonieră <input type="checkbox"/>			
Unitatea este activă:	Într-un singur schimb <input type="checkbox"/>	Schimb prelungit <input type="checkbox"/>	2 schimburi <input type="checkbox"/>		
Numărul personalului muncitor:	În total muncitori <input type="checkbox"/>	Per schimb de lucru <input type="checkbox"/>			
Spații de producție și depozitare și asigurarea fluxului:					
Nr. Spațiilor depozitare de materie primă	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
Nr. Spații sau zone spălare containere miere materie primă	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
Nr. Spații de cristalizare	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
Nr. Spații dezambalare/filtrare/omogenizare	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
Nr. Spații ambalare	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
Nr. Spațiilor depozitare produse finite	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
Nr. Spații depozitare produse auxiliare (etichete, detergenți, condimente, ambalaje, etc)	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
Nr. vestiare pentru lucrători	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>

Capacitate de producere:

Capacitatea totală anuală de procesare, (tone) miere _____	Capacitatea totală de procesare la ambalaje mari, butoaie/tone miere _____	Capacitatea totală de procesare la ambalaje mici, borcane/tone miere _____	
Cantități produse ce intră la procesare:	Miere de albiini kg/zi _____	Polen, păstura, lăptișor de matcă, propolis, fagure kg/zi _____	Alte produse: fructe, produse patiserie, etc kg/zi _____
Producția totală anuală obținută în anul precedent:			
Miere pentru consum uman (ambalată la borcan) (tone)	Miere pentru procesare (ambalată la butoi) (tone) _____	Alte produse apicole (tone) _____	

_____	_____	_____
-------	-------	-------

Proiectarea construcția și dotarea unității

Proiectul avizat/ aprobat sanitar-veterinar:		Proiectul de restructurare/modernizare avizat sanitar-veterinar:	
Da <input type="checkbox"/>	Nu <input type="checkbox"/>	Da <input type="checkbox"/>	Nu <input type="checkbox"/>
Aprovizionarea cu apă potabilă: -rețea publică _____ -sursă proprie(debit) _____ m ³ /h -rezervoare(capacitate) _____ m ³ - nr. rezervoare de stocare apă _____	Canalizarea: -racordarea la canalizare publică _____ -sistem propriu de evacuare _____ -stație de epurare _____	Mirosuri străine: - din exterior _____ - din interior _____	Gradul de întreținere a zonei exterioare a unității: Căi de acces: _____ Parcări auto _____

III. Informații despre persoana supusă controlului necesar pentru evaluarea riscurilor¹:

Criteriul²	Informația curentă <i>(deținută de ANSA la data inițierii controlului)</i>	Gradul de risc	Informația curentă este valabilă <i>(se bifează dacă este cazul)</i>	Informația revizuită în cadrul controlului <i>(se completează dacă este cazul)</i>
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				

IV. Lista de întrebări

Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Ponderea
			Da	Nu	Nu este cazul		
I. Cerințe generale							

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.

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 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
5.	Unitatea dispune de toalete și vestiare pentru personal?	Art. 9 alin. (3) și (9) din Legea nr. 296/2017					10
6.	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
7.	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
8.	Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălarea mâinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
9.	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
10.	Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială?	Art. 9 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					7
11.	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
12.	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	Art. 10 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					10

	menținute în stare bună?						
13.	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
14.	Plafonele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încît 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
15.	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
16.	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
17.	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
18.	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
19.	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, dezinfecție și deratizare sau un contract cu o companie abilitată)?	Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017;					10
20.	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
III. Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare							
21.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
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	Pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007					18

	analiza)					
23.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23 ¹ alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013				15
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.	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
26.	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						
27.	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
28.	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
29.	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
30.	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
31.	Recipientele metalice și cele din sticlă sunt întregre și se asigură igiena acestora?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017				10
32.	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 materia primă, produsele animale și procesul tehnologic

33.	Procesul de tratare termică utilizat asigură o temperatură corespunzătoare pentru toate părțile produsului tratat, pentru o anumită perioadă de timp și previne contaminarea produsului în timpul procesului respectiv?	Art. 20 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					7
34.	Operatorul controlează cu regularitate parametrii principali (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici)?	Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					7
35.	Operațiunile de împachetare și ambalare se efectuează astfel încât să se evită contaminarea produselor alimentare?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					15

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

36.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
37.	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
38.	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 și înregistrare, care să demonstreze aplicarea eficientă a măsurilor	Art. 3 alin. (7) lit. g) și art. 8 alin. (1) lit. a) din Legea nr.					18

	prevăzute la art. 3 alin. (7) lit. a)–f) din Legea nr. 297/2017?	296/2017					
39.	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
IX. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură							
40.	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
X. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare							
41.	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
42.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art. 12 din Legea nr. 306/2018					18
43.	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
44.	Marca de identificare aplicată pe produsele unității indică denumirea țării în care este situată întreprinderea, scrisă în întregime sau sub forma codului din două litere, în conformitate cu standardul național GOST 7.67-2003 (ISO 3166-1997), pentru Republica Moldova este MD?	Pct. 16 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
45.	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
46.	Substanțele ce prezintă pericol sau cele necomestibile, inclusiv hrana pentru albine sunt etichetate și depozitate în containere separate și sigure?	Art. 17 alin. (8) din Legea nr. 296/2017					10
47.	Pe eticheta sau ambalajul mierii și produselor apicole este aplicată marca de identificare?	Pct. 17 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
XI. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
48.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor de la care a fost aprovizionat cu materie	Art. 23 ¹ alin. (1) din Legea nr. 50/2013;					15

	primă alimentară, semipreparate, aditivi alimentari, produse alimentare sau cu orice substanțe destinate să fie încorporate în alimente?	Art. 11 alin. (1) din Legea nr. 306/2018					
49.	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
XII. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi							
50.	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
51.	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
52.	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
XIII. Cerințe privind transportul							
53.	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
54.	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
XIV. Cerințe privind personalul unității							
55.	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
56.	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

57.	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
58.	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 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 încălărilor, 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. Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine an.

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

Nume, prenume

Semnătura

Nume, prenume

Semnătura