SA-17

Anexa nr. 17
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023

AGENŢIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

str. M. Kogălniceanu, 63, MD-2009, mun. Chişinău, Tel/fax: +373 (22) 29-47-31

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

LISTĂ DE VERIFICARE Nr. _____
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA DEPOZITELOR DE CEREALE ȘI ELEVATOARELOR

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:

_____

III. Capacitatea de producție:

Capacitatea totală anuală de depozitare, tone:	
Tipul depozitului și metoda de depozitare	Elevator de tip siloz ☐ Da ☐ Nu Numărul de silozuri:
	Depozit orizontal: ☐ Da ☐ Nu

	Metoda de depozitare: ☐ În vrac ☐ În saci
Producția depozitată totală pentru anul precedent, tone:	
Producția depozitată totală pentru anul curent, tone:	
Originea materiilor prime:	
Destinația producției:	piața internă, tone:
	export, tone:
	țările de export:

Genul de activitate (detaliat conform documentelor de înregistrare):

Activităţi şi tipuri de produse depozitate:	**Grîu** □, **Secară** □, **Porumb** □ **Floarea Soarelui** □	**Ovăz** □ **Orz** □, **Sorgul de uz alimentar** □	Altele _____ _____ _____
Suprafața unității de producere, m^2:			
Anul și perioada ultimelor:	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 □
Aprovizionare cu apa potabilă	De la rețeaua publica		Da □ /Nu □
	Din sursă proprie (fântână, sondă arteziană)		Da □ /Nu □
Sistemul de canalizare	Racordata la rețeaua publică		Da □ /Nu □
	Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacitați de stocare/epurare m^3/h)		Da □ /Nu □
Numărul personalului muncitor în spațiile de producţie:	a) În total: _____		c) Calificați _____
	b) Per schimb de lucru: _____		d) Necalificați _____

IV. Informații despre persoana supusă controlului necesare pentru evaluarea riscurilor:[1]

Criteriul[2]	**Informația curentă** *(deținută de ANSA la data inițierii controlului)*	**Gradul de risc**	**Informația curentă este valabilă** *(se bifează dacă este cazul)*	**Informația revizuită în cadrul controlului** *(se completează dacă este cazul)*
Tipul de produs alimentar și materia primă utilizată				
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 și categoriile de consumatori potențial afectați de eventuala nerespectare a cerințelor privind siguranța alimentară				
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum şi cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control				

V. Lista de întrebări

Nr.	**Întrebări**	**Referința legală**	**Conformitate**			**Comentarii**	**Ponderea**
			Da	**Nu**	**Nu este cazul**		
Cerințe generale							
1.	Operatorul este înregistrat oficial în domeniul siguranței alimentelor?	Art.23[1] alin.(2) și (3) din Legea nr.50/2013					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.

2.	Operatorul desfășoară activitatea corespunzător înregistrării oficiale în domeniul siguranței alimentelor?	Art.23[1] alin.(2) și (3) din Legea nr.50/2013					20
Cerințe privind spațiile și facilitățile unității							
3.	Unitatea este menținută curată, în stare bună de funcționare și întreținere?	Art.9 alin.(1) din Legea nr.296/2017					5
4.	Construcția, designul, proiectarea localizarea și mărimea unității:						
	a) permit întreținerea, igienizarea și dezinfecția, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor operațiunilor, inclusiv protecția împotriva contaminării?	Art.9 alin.(2) lit.a) și c) din Legea nr.296/2017					15
	b) previn acumularea murdăriei, contactul cu materiale toxice, căderile de particule în produse alimentare și formarea de condens sau de mucegaiuri nedorite pe suprafețe?	Art.9 alin.(2) lit.b) din Legea nr.296/2017					15
	c) oferă condiții de manipulare și de depozitare a produselor alimentare la o temperatură controlată, cu capacitate suficientă pentru menținerea produselor la temperaturi adecvate, și să fie proiectate astfel încît aceste temperaturi să poată fi monitorizate și înregistrate?	Art.9 alin.(2) lit.d) din Legea nr.296/2017					15
5.	Unitatea dispune de toalete conectate la un sistem de canalizare și sunt amplasate astfel încât nu comunice direct cu spațiile în care sînt manipulate produsele alimentare?	Art.9 alin.(3) din Legea nr.296/2017					15
6.	Unitatea dispune vestiare pentru personal?	Art.9 alin.(9) 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.	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
9.	Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială?	Art.9 alin.(7) din Legea nr.296/2017					7
10.	Depozitarea 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?	Art.9 alin.(10) din Legea nr.296/2017					12

11.	Pavimentul din încăperile în care sânt 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
12.	Suprafețele pereților din încăperile în care sânt 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 până la o înălțime adecvată efectuării diferitor operațiuni?	Art.10 alin.(1) lit.b) din Legea nr.296/2017					10
13.	Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât se previne acumularea de murdărie, se reduce condensul, creșterea mucegaiului și împrăștierea de particule?	Art.10 alin.(1) lit.c) din Legea nr.296/2017					10
14.	Ferestrele ce pot fi deschise în afară sunt echipate cu plase împotriva insectelor?	Art.10 alin.(1) lit.d) din Legea nr.296/2017					5
15.	Ușile sunt ușor de curățat și dezinfectat, având suprafețe netede și nonabsorbante?	Art.10 alin.(1) lit.e) din Legea nr.296/2017					5
16.	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
Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele, suprafețele de lucru destinate să vină în contact cu produsele alimentare							
17.	Suprafețele de lucru (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sânt 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.	Materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare se igienizează și dezinfectează, fiind evitat pericolul de contaminare?	Art.13 alin.(1) lit.a) din Legea nr.296/2017					15
19.	Produsele biocide utilizate pentru dezinfectarea echipamentelor, recipientelor, ustensilelor de consum, suprafețelor sau conductelor folosite pentru producția, transportul, depozitarea	Pct.11, 38, 110 din HG nr. 344/2020					10

	sau consumul produselor alimentare sunt înregistrate de stat și incluse în Registrul Național al Produselor Biocide?						
Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare							
20.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art.15 alin.(1) din Legea nr.296/2017					18
21.	Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă şi curată, îndeplinind condiţiile prevăzute la art.4 alin.(1) din Legea nr.182/2019?	Art.4 alin.(1) din Legea nr.182/2019					18
22.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art.23^{1} alin.(1) lit.d) din Legea nr.50/2013					15
23.	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
Cerințe privind combaterea organismelor dăunătoare							
24.	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 abilitata)?	Art.17 alin.(4) din Legea nr.296/2017					10
25.	Produsele biocide utilizate pentru combaterea dăunătorilor sunt înregistrate de stat și incluse în Registrul Național al Produselor Biocide?	Pct.11, 38, 110 din HG nr. 344/2020					10
Cerințe privind implementarea și menținerea procedurilor bazate pe principiile HACCP							
26.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art.3 alin.(7) din Legea nr.296/2017					15
27.	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 esenţial, 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,	Art.3 alin.(7) lit.c) din Legea nr.296/2017					15

	reducerea sau eliminarea pericolelor identificate?						
	d) procedurile prevăd stabilirea şi 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 acţiuni 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 enunţate la art. 3 alin. (7) lit. a)–e) din Legea nr. 296/2017 funcţionează eficient?	Art.3 alin.(7) lit.f) din Legea nr.296/2017					15
28.	Unitatea ţine documentaţia pregătitoare, de execuţie, de organizare, de raportare şi înregistrare, care să demonstreze aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la art. 3 alin. (7) lit. a)–f) din Legea nr. 296/2017?	Art.3 alin.(7) lit.g) din Legea nr. 296/2017					18
29.	Unitate implementează și mențin sistemul de analiză a riscurilor şi 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
Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
30.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor de la care a fost aprovizionat pentru depozitarea produselor alimentare ?	Art. 23^1 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 50/2013; Art. 11 alin.(3) din Legea nr. 306/2018					15
31.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare depozitate de către el?.	Art. 23^1 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 50/2013; Art. 11 alin.(3) din Legea nr. 306/2018					15
32.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea trasabilității produselor depozitate?	Art.11 alin.(1) și (4) din Legea nr.306/2018					15
33.	Operatorul dispune de o procedură de retragere de pe piață a produsului neconform/potențial nesigur și este capabil să asigure retragerea	Art.30 alin.(1) din Legea nr.306/2018 Art.30 alin.(2)					20

	promptă a produsului neconform (test de retragere)?	lit.b) și c) din Legea nr.50/2013;					
Cerințe privind materialele de contact cu produsele alimentare și aditivii alimentari							
34.	Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate?	Art.14 alin.(2) din Legea nr.306/2018					20
35.	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					5
36.	Materialele reutilizabile pentru ambalare și împachetare sunt ușor de igienizat, iar în caz de necesitate, și de dezinfectat?	Art.18 alin.(4) din Legea nr.296/2017					10
Cerințe aplicabile organizării procesului de producție							
37.	Produsele depozitate au parametrii de calitate şi inofensivitate conform reglementărilor tehnice în domeniul alimentar corespunzătoare?	Art.23^{1} alin.(1) lit.c) din Legea nr. 50/2013; Art.13 alin.(6) Legea nr.306/2018					15
38.	Materiile prime sau oricare alte ingrediente tratate, procesate sau depozitate la unitate, ce urmează sau sunt susceptibile de plasare pe piață, sunt însoțite de documente de confirmare a originii, calității și inofensivității lor?	Art.11 alin.(2) și (5) din Legea nr.306/2018					20
39.	Cerealele depozitate sunt sănătoase, curate, de o calitate bună, fără semne de încingere, fără mirosuri sau dăunători?	Pct.3 din HG nr.202/2009					15
40.	În cazul în care depozitarul desfășoară și activitate de comerț, acesta ține un registru propriu care conține evidența comercializării cerealelor, cu indicarea cantității cerealelor comercializate, data comercializării, denumirea și adresa cumpărătorului?	Pct.2 și pct.7 sbpct.2) din HG nr.202/2009					15
41.	Pentru fumegarea cerealelor sunt folosite preparate chimice înregistrate în Registrul de stat al produselor de uz fitosanitar şi al fertilizanților?	Pct.7 sbpct.3) din HG nr.202/2009					20
42.	Depozitul comercializează cereale numai pe bază de acte scrise care confirmă originea, calitatea și siguranța alimentară?	Pct.8 din HG nr.202/2009					15
43.	Depozitarea cerealelor se face în spații de depozitare diferite față de spațiile în care se află produse nealimentare sau produse cu miros specific?	Pct.13 din HG nr. 202/2009					12

44.	Producătorul păstrează documentaţia tehnică timp de minimum 5 ani de la data fabricării ultimului lot de cereale?	Pct.18 din HG nr. 202/2009					10
45.	Operatorul deține documentația tehnic, în special: 1) o descriere generală a produsului; 2) instrucţiunile tehnologice de producere; 3) rapoartele de încercări pentru produse?	Pct.19 din HG nr. 202/2009					15
46.	Se respectă temperatura, umiditatea relativă a aerului la depozitarea materiilor prime?	Art.3 alin.(3) lit.c), art.17 alin.(5) din Legea nr.296/2017					10
47.	Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată şi 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
48.	Operatorul asigură controlul regulat al parametrilor principali ai fluxului tehnologic cu menținerea evidenței (în mod special temperatura, umiditatea şi parametrii microbiologici)?	Art.20 alin.(3) din Legea nr.296/2017					10
49.	Operațiunile de împachetare și ambalare sunt efectuate astfel încât se asigură evitarea contaminării produselor alimentare?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					15
50.	Operatorul întreprinde, în calitate de măsuri specifice de igienă, prelevarea de probe şi efectuarea încercărilor de laborator?	Art.3 alin.(3) lit.e) din Legea nr.296/2017;					15
51.	Produsele alimentare ce urmează a fi plasate pe piață sunt însoțite de documente ce atestă calitatea, siguranța și inofensivitatea lor? (ex. certificat de calitate, buletine de încercări)?	Art.17 alin.(9) din Legea nr.296/2017					15
Cerințe privind etichetarea produselor alimentare							
52.	În cazul depozitării produselor preambalate oferite spre comercializare direct consumatorului final, 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
53.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art.12 alin.(5) din Legea nr.306/2018					18
54.	Mențiunile obligatorii sînt amplasate	Art.11 alin.(1)					10

	într-un loc evident, astfel încît să fie uşor vizibile, lizibile şi indelebile.	din Legea nr.279/2017					
55.	Mențiunile obligatorii sînt redactate în limba de stat a Republicii Moldova, direct pe ambalajul sau pe eticheta produsului alimentar.	Art.13 alin.(1) din Legea nr.279/2017					10
Cerințe privind deșeurile alimentare							
56.	Deșeurile alimentare și alte resturi sunt îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare?	Art.14 alin.(1) din Legea nr.296/2017					15
57.	Deșeurile alimentare 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 dezinfecția?	Art.14 alin.(2) din Legea nr.296/2017					10
58.	Deșeurile alimentare și alte resturi sânt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât acestea să nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare?	Art.14 alin.(4) din Legea nr.296/2017					10
Cerințe privind personalul unității							
59.	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.21^4 alin.(4) și (5) din Legea nr.231/2010					20
60.	Persoanele care sunt implicate la producerea și distribuirea de produse alimentare sunt instruite în materie de igienă, sănătate publică, igienă a produselor alimentare şi igienă a muncii, sânt atestate conform reglementărilor în domeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate a unității?	Art.23 alin.(1) din Legea nr.306/2018					15
61.	Persoanele care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare poartă o vestimentație adecvată, curată și, după caz, echipament de protecție?	Art.16 alin.(1) din Legea nr.296/2017					12
Cerințe privind mijloacele de transport a produselor alimentare							
62.	Produsele alimentare sunt transportate cu mijloace de transport care dețin autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art.20 alin.(3) din Legea nr.306/2018					20
63.	Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul diferitor produse alimentare și/sau altor încărcături sunt supuse unei igienizări eficiente	Art.12 alin.(4) din Legea nr.296/2017					15

	între încărcări?						
64.	Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură: - menţinerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare; - monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare?	Art.12 alin.(6) din Legea nr.296/2017					8
		TOTAL					

V. Punctajul pentru evaluarea riscului

Încălcări	**Numărul de întrebări conform clasificării încălcărilor** *(toate întrebările aplicate)*	**Numărul de încălcări constatate în cadrul controlului** *(toate întrebările neconforme)*	**Gradul de conformare conform numărului de încălcări %** *(1-col 3/col 2) x100%*	**Ponderea valorică totală conform clasificării încălcărilor** *(suma punctajului tuturor întrebărilor aplicate)*	**Ponderea valorică a încălcărilor constatate în cadrul controlului** *(suma punctajului întrebărilor neconforme)*	**Gradul de conformare conform numărului de încălcări %** *(1-col 6/col 5) x100%*
1	2	3	4	5	6	7
Minore						
Grave						
Foarte grave						
Total						

VI. Ghid privind sistemul de apreciere a întrebărilor

Clasificarea încălcărilor identificate în baza întrebărilor formulate la punctul IV	**Punctajul**
Minore	1 – 5
Grave	6 – 10
Foarte grave	11 – 20

VII. Lista actelor normative relevante

1. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
2. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
3. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
4. Legea nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerţul interior;
5. Legea nr. 182 din 19.12.2019 privind calitatea apei potabile;
6. Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformităţii cu legislaţia privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor;
7. Hotărârea Guvernului nr. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide;
8. Hotărârea Guvernului nr. 202 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Grîul, orzul, ovăzul, secara, porumbul şi sorgul de uz alimentar”;

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenţi la realizarea controlului:

_____	_____
Nume, prenume	*Semnătura*
_____	_____
Nume, prenume	*Semnătura*