**SA-22**

**Anexa nr. 22**
**la Ordinul Ministerului**
**nr. 57 din 27.06.2023**

**AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR**
MD-2009, mun. Chişinău, 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 ŞI SUPRAVEGHEREA**
**UNITĂŢILOR DE ALIMENTAŢIE PUBLICĂ DE MICĂ CAPACITATE,**
**CU PROCES TEHNOLOGIC PARȚIAL DE PREGĂTIRE A BUCATELOR**

**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:

_____

Tipul întreprinderii:

_____

Genul de activitate (detaliați conform documentelor de înregistrare):

_____

| | | |
|---|---|---|
| Suprafaţa unităţii de alimentaţie publică, $m^2$ | | |
| Anul și perioada ultimelor: | modernizări | |
| | reparații | |
| | modificări | |

| | | |
|---|---|---|
| Unitatea este operațională: | *pe toată perioada anului* | □ |
| | *activitate sezonieră* | □ |
| Unitatea activează | *într-un singur schimb* | □ |
| | *în schimb prelungit* | □ |
| | *în 2 schimburi* | □ |
| Aprovizionare cu apa potabilă | De la rețeaua publica | □ |
| | Din sursă proprie (debit) $m^3/h$, capacitate rezervoare | □ |
| | Fântână | □ |
| Sistemul de canalizare | Racordata la rețeaua publică | □ |
| | Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacitați 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 riscurilor[1]**

| Criteriul[2] | Informația curentă<br>*(deținută de ANSA la data inițierii controlului)* | Gradul de risc | Informația curentă este valabilă<br>*(se bifează dacă este cazul)* | Informația revizuită în cadrul controlului<br>*(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 de potențiali consumatori, afectați de | | | | |

[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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| nerespectarea cerințelor privind siguranța alimentară | | | | |
| Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum şi cu prescripţiile Agenţiei, conform ultimului control | | | | |

**IV. Lista de întrebări**

| Nr. | Întrebări | Referința legală | Conformitate | | | Comentarii | Ponderea |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Da | Nu | Nu este cazul | | |
| **Cerințe generale** | | | | | | | |
| **1.** | Unitatea de alimentație publică este înregistrată oficial în domeniul siguranţei alimentelor sau deține autorizație sanitarveterinară valabilă? | Ar. $23^1$ alin. (2) și (3) din Legea nr. 50/2013<br><br>Art. 18 alin. (1) și pct.5 din anexa nr. 6 din Legea nr. 221/2007 | | | | | 20 |
| **2.** | Operatorul a notificat autoritatea publică locală privind inițierea activității de comerţ a unității de alimentație publică? | Art. 13 alin. (6) lit. c), art. 15 alin. (2) din Legea nr. 231/2010 | | | | | 5 |
| **3.** | Unitatea dispune de sisteme pentru asigurarea trasabilității produselor alimentare ? | Art. 11, alin. (3) din Legea nr. 306/2018 | | | | | 18 |
| | **Cerințe privind protecția consumatorilor** | | | | | | |
| **4.** | 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 |
| **5.** | În unitatea de alimentație publică este afișat la vedere programul de lucru al unității? Operatorul respectă programul de lucru afișat? | Art. 25 alin. (13) din Legea nr. 105/2003 | | | | | 5 |
| **6.** | La unitatea de alimentație publică există Registrul de reclamații? | Pct. 9 din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007<br><br>Art. 9 lit. g) și art. 10 lit. h) din Legea nr. 105/2003 | | | | | 7 |
| **7.** | Registrul de reclamații este afișat la un loc vizibil și este accesibil pentru consumatori? | Art.9 lit. (g) și art. 10 lit. (h) din Legea nr. 105/2003; | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **8.** | Reclamațiile consumatorilor sunt examinate de operator în termenii stabiliți de Regulamentul cu privire la modul de gestionare a Registrului de reclamaţii, aprobat prin HG nr. 1141/2006? | Art. 10 lit. h[1]) din Legea nr. 105/2003<br><br>Pct.7 la HG nr. 1141/2006; | | | | | 7 |
| **9.** | În unitatea de alimentație publică este afișat la vedere adresa şi numărul de telefon al autorității abilitate cu funcții de protecție a consumatorilor în domeniul siguranței alimentelor? | Art. 25 alin. (12) din Legea nr. 105/2003 | | | | | 7 |
| **10.** | La unitatea de alimentație publică se înmânează bon de casă (cu descrierea elementelor obligatorii) sau alt document ce confirmă faptul cumpărării produsului/prestării serviciului? | Art. 9 lit. f), art. 10 lit. f) din Legea nr. 105/2003;<br><br>Art. 21 alin. (2) din Legea nr. 231/2010;<br><br>Pct. 28 din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 10 |
| **11.** | Preţurile şi tarifele produselor oferite consumatorilor sunt indicate la vedere, într-o formă clară şi explicită? | Art. 25 alin. (10) din Legea nr. 105/2003;<br><br>Pct.17 la HG 931/2011;<br><br>Art. 20 alin. (4) și (5) din Legea nr. 231/2010 | | | | | 8 |
| **12.** | În activitatea unității de alimentație publică sunt utilizate exclusiv practici comerciale corecte?<br>*Practicile comerciale incorecte sunt interzise(ex.: înşelarea la măsurat, la cântar, la achitare, etc.).* | Art. 13 alin. (1) din Legea nr. 105/2003 | | | | | 18 |
| **13.** | Mijloace de măsurare utilizate la unitatea de alimentație publică aparțin operatorului sunt explicite, se află la vederea consumatorilor și verificate metrologic? | Art. 12 alin. (6) și (7) din Legea nr. 105/2003<br><br>Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 231/2010 | | | | | 18 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **14.** | Produsele alimentare finite preambalate de la unitate, inclusiv oferite de unitate, sunt etichetate, informațiile obligatorii apar direct pe ambalaj sau eticheta atașată la aceasta și conțin toate mențiunile obligatorii indicate la art. 8 și 9 din Legea nr. 279/2017, inclusiv alergenii? Eticheta recipientelor cu produse culinare finite, propuse consumatorilor, conține mențiuni privind data de producere, tipul de produs alimentar, denumirea unității și numărul lotului? | Art. 10 alin. (2) din Legea nr. 279/2017<br><br>Pct. 186 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007<br><br>Art. 7 alin. (7) din Legea nr. 279/2017;<br><br>Art. 19 alin. (1) și (2) din Legea nr. 231/2010 | | | | | 18 |
| **Cerințe privind spațiile și facilitățile unității** | | | | | | | |
| **15.** | Pavimentul și pereții încăperilor din unitatea de alimentație publică în care sînt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepţia spaţiilor pentru servirea mesei şi a unităţilor de comerţ ambulant, sunt impermeabili pentru apă, neabsorbante, lavabile, nealunecoase, ușor de igienizat și dezinfectat? | Art. 10 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017;<br><br>Pct. 20 alineatele doi și trei din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 10 |
| **16.** | Uşile unităţii sunt ușor de curățat și dezinfectat, având suprafețe netede și nonabsorbante, cu autoînchidere sau cu garnitură de închidere? | Pct. 20 alineatul șase din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 10 |
| **17.** | Ferestrele care se deschid, făcând legătura cu exteriorul, sunt echipate cu plase de protecţie împotriva insectelor? | Pct. 20 alineatul ~~al~~ cincilea din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 10 |
| **18.** | 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 |
| **19.** | Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială? | Art. 9 alin. (7) din Legea nr. 296/2017;<br><br>Pct. 42 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 7 |
| **20.** | Lămpile de iluminare şi accesoriile suspendate deasupra produselor culinare în orice punct al fluxului de producere sunt sigure şi protejate, pentru a preveni contaminarea produselor culinare în caz de spargere? | Pct. 43 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 15 |
| **21.** | Unitatea dispune de toalete și vestiare pentru personal? | Art. 9 alin. (3) și (9) din Legea nr. 296/2017 | | | | | 10 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **22.** | Vestiarele din unitate sunt dimensionate şi dotate pentru păstrarea separată a îmbrăcămintei individuale a personalului şi a vestimentaţiei sanitare de protecţie a produselor alimentare.? | Pct. 179 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 14 |
| **23.** | Toatele de la unitate sunt separate, conectate la un sistem de canalizare şi sunt amplasate astfel încât nu comunică direct cu spațiile în care sînt manipulate produsele alimentare? | Art. 9 alin. (3) din Legea nr. 296/2017<br><br>Pct. 23 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 15 |
| **24.** | Unitatea este asigurată cu lavoare pentru spălarea mîinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mîinilor? | Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 | | | | | 15 |
| **25.** | Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă? | Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017<br><br>Pct. 30 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 18 |
| **26.** | Unitatea utilizează permanent în activitatea sa apa potabilă curentă, rece şi caldă, sub presiune şi temperatură adecvată? | Pct. 30 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 18 |
| **27.** | Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă şi curată, îndeplinind condiţii prevăzute la pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007? (buletin de analiza) | Pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007 | | | | | 18 |
| **28.** | Operatorul asigură controlul potabilității apei? | Art. $23^1$ alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013 | | | | | 15 |
| **29.** | 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 |
| **30.** | Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mîinilor? | Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 | | | | | 15 |
| **31.** | Încăperile şi instalaţiile din unitate sunt menţinute curate, în stare de bună funcţionare? | Art. 9 alin. (1) din Legea nr. 296/2017;<br><br>Pct. 14 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 5 |
| **32.** | Pentru curăţarea şi igienizarea grupurilor sanitare sunt folosite utilaje şi ustensile special destinate acestor scopuri, care sunt marcate corespunzător? | Pct. 135 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 15 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **33.** | Depozitarea utilajelor şi ustensilelor special destinate curățării și igienizării grupurilor sanitare, precum și a 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;<br><br>Pct. 135 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 12 |
| **Cerințe față de semifabricate și alte produsele alimentare** | | | | | | | |
| **34.** | Unitatea dispune de spaţii/instalațiile frigorifice, compartimentate astfel, încît să se excludă contaminarea produselor culinare tratate termic sau a semipreparatelor de la cele crude, sau împrumutul de mirosuri de la produsele alimentare care emană mirosuri specifice, cu volum stabilit în funcţie de natură, temperatura de păstrare, durata de păstrare şi de cantitatea produselor destinate a fi depozitate? | Pct. 86 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 10 |
| **35.** | Instalațiile frigorifice sunt prevăzute cu posibilităţi de control, monitorizare şi înregistrare a temperaturii? | Pct. 86 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 10 |
| **36.** | Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este respectată monitorizată şi înregistrată? | Art. 9 alin. (2) lit. d) din Legea nr. 296/2017<br><br>Art. 3 alin. (3) lit. c), art. 17 alin. (5) din Legea nr. 296/2017 | | | | | 12 |
| **37.** | Unitatea de alimentație publică respectă termenul de valabilitate al produselor alimentare oferite spre comercializare a produselor alimentare, conform prescrierilor producătorului?<br><br>*Se interzice producerea şi plasarea pe piață a produselor alimentare şi a materialelor în contact cu produsele alimentare carenu au termenul de valabilitate stabilit (în cazul în care stabilirea termenului de valabilitate al produsului alimentar este obligatorie) sau al căror termen de valabilitate a expirat.*<br>*Se interzice prelungirea termenului de valabilitate al produselor alimentare, inclusiv prin reetichetare sau reambalare.* | Art. 7, alin. (6) lit. f), art. 12, alin. (6), art. 13 alin. (1) din Legea nr.306/2018;<br><br>Pct. 14 alin. al treilea din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 18 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **38.** | Unitatea de alimentație publică respectă condițiile de păstrare a produselor alimentare pe care le oferă spre comercializare, conform prescrierilor producătorului? | Pct. 14 din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 16 |
| **39.** | Produsele alimentare, ingredientele, materiile auxiliare, semifabricatele oferite de unitatea de alimentație publică spre comercializare sunt însoțite de acte ce confirmă provenența , calitate și conformitate inofensivitatea acestor produse? | Art. 18 alin. (2) din Legea nr. 231/2010;<br><br>Art. 7 alin. (2) din Legea nr. 105/2003;<br><br>Pct. 10 alineatul doi din anexa nr. 1; pct. 55 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 18 |
| **40.** | Materialele care vin în contact cu produsele alimentare utilizate la unitate sunt autorizate?<br>(*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)* | Art. 14, alin. (2), (3) din Legea nr. 306/2018;<br><br>Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011 | | | | | 20 |
| **41.** | Producția culinară/semifabricatele se prepară în corespundere cu documentația tehnologică sau conform prescrierilor producătorului? | Pct. 20 din anexa nr. 1 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 15 |
| **Cerințe privind comercializarea cu amănuntul a băuturilor alcoolice** | | | | | | | |
| **42.** | Spațiul comercial al unității de comerț care comercializează cu amănuntul băuturi alcoolice are o suprafață de cel puțin 20 $m^2$? | Art. 29 alin. (1) lit. b), art. 30 lit. b) din Legea nr. 1100/2000 | | | | | 11 |
| **43.** | Persoanele implicate nemijlocit în activitatea de comercializare cu amănuntul a producției alcoolice, a vinului, produselor obținute pe bază de must sau produsele vitivinicole aromatizate au vîrsta de peste 18 ani? | Art. 23 alin. (5) lit. c) din Legea nr. 57/2006;<br><br>Art 29, alin. (2) din Legea nr. 1100/2000 | | | | | 20 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **44.** | Se respectă interdicția de a comercializa cu amănuntul persoanelor care nu au atins vîrsta de 18 ani produse alcoolice, vin, produse obţinute pe bază de must sau produse vitivinicole aromatizate ? | Art. 30 lit. j) din Legea nr. 1100/2000<br><br>Art. 23 alin. (6) lit. g) din Legea nr. 57/2006 | | | | | 20 |
| **45.** | Se respectă interdicția de comercializare cu amănuntul, între orele 22.00–8.00, produse alcoolice, vin, produse obţinute pe bază de must sau produse vitivinicole aromatizate? | Art. 30 lit. l) din Legea nr. 1100/2000 | | | | | 15 |
| **46.** | Produsele vitivinicole și producția alcoolică expusă spre comercializare cu amănuntul în unitate este însoțite de certificat de calitate și certificat de conformitate? | Art. 24 alin. (2), art.33 alin. (1) lit. b) și g) din Legea nr. 1100/2000<br><br>Art.33 alin. (3) lit. d) din Legea nr.57/2006 | | | | | 18 |
| **47.** | Producţia alcoolică ambalată,cu excepţia berii şi băuturilor pe bază de bere, precum și producția alcoolică indicată la art. 25 alin. (2), comercializată în unitatea de comerț este marcată cu „Timbru de acciz”? | Art. 5 alin. (2) lit. h), art. 16 alin. (3) lit. d), art. 25 alin. (1) și (2) din Legea nr. 1100/2000 | | | | | 20 |
| **48.** | Se respectă interdicția de comercializare cu amănuntul a produselor alcoolice în ambalaj de plastic cu capacitatea mai mică de 0,25 litri? | Art. 30 lit. m) din Legea nr. 1100/2000 | | | | | 15 |
| **49.** | Unitatea respectă prevederea legală de a nu comercializa producție alcoolică energizantă? | Art. 5 al. (2), lit. (j) din Legea nr. 1100/2000 | | | | | 20 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **50.** | Băuturile alcoolice tari ambalate sunt comercializate de unitate în sticle cu dopuri cu dispersie sau cu alte tipuri de dopuri confirmate de către sau cu alte tipuri de dopuri confirmate de către instituția publică Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate, care ar exclude posibilitatea utilizării repetate a ambalajului produsului?<br><br>*Sunt exceptate de la această cerință băuturile tip divin, tip brandy, tip whisky, a băuturilor tip lichior cu un conţinut minim de zahăr de 350 g/dm3, a băuturilor în ambalaj cu capacitatea de pînă la 0,25 litri şi în ambalaj de suvenir confecţionat din materiale netradiţionale.* | Art. 6 alin. (4) din Legea nr. 1100/2000 | | | | | 12 |
| **51.** | Se respectă cerința legală de nu a comercializa cu amănuntul :<br><br>a) a alcoolului etilic în vrac şi/sau îmbuteliat<br><br>b) a producției alcoolice în vrac destinate consumului uman direct, cu excepția vinului, a berii și a băuturilor pe bază de bere; | Art. 5 alin. (2) lit. a), lit. a[1] ) din Legea nr. 1100/2000 | | | | | **20** |
| **52.** | Informaţia de pe etichetele sau de pe ambalajele de desfacere ale producţiei alcoolice comercializate în unitatea de comerț corespund următoarelor cerinţe:<br>a) denumirea, precum şi caracterele folosite la redarea denumirii sub care este comercializat produsul sunt clare, lizibile, inteligibile şi nelavabile, plasate într-un loc vizibil pentru consumator;<br>b) denumirea şi adresa producătorului, ale ambalatorului şi ale importatorului sunt clare, nu ocupă o poziţie dominantă pe etichetă şi sunt transliterate în grafie latină;<br>c) informaţia este expusă în limba de stat? | Art. 17[1] din Legea nr. 1100/2000 | | | | | 15 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **53.** | Producţia alcoolică avînd concentraţia alcoolică de cel mult 10 % în volume plasate spre comercializare de unitatea de comerț respectă termenul de valabilitate, conform prescrierilor producătorului? | Art. 7, alin (6), lit. f) din Legea nr. 306/2018 | | | | | 20 |
| **Cerințe privind personalul unității de alimentație publică** | | | | | | | |
| **54.** | 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;<br><br>Art. $21^4$ alin. (4) din Legea nr. 231/2010;<br><br>Pct. 166 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 20 |
| **55.** | În unitate 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 |
| **56.** | Persoanele care sunt implicate la comercializare şi/sau păstrare a produselor alimentare şi/sau băuturilor pentru consum în cadrul unităţilor de alimentaţie publică au instruire profesională în domeniul comerțului, alimentației publice, igienei, sănătate publică, sînt atestate conform reglementărilor în domeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate a unității? | Art. 23, alin. (1) din Legea nr.306/2018;<br><br>Art. $21^4$ alin. (1) din Legea nr. 231/2010;<br><br>Art. 21 alin. (1) din Legea nr.296/2017;<br><br>Pct. 164 și 165 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007; | | | | | 15 |
| **57.** | Persoanele care lucrează la manipularea, transportarea sau servirea produselor alimentare poartă în timpul lucrului o vestimentaţie adecvată (mănuși, vestimentaţie de protecţie sanitară a produselor alimentare, vestimentaţie de protecţie sanitară – alta decât cea pentru protecția produselor alimentare etc.), curată, care să acopere îmbrăcămintea personală şi părul capului, şi să fie impermeabilă în părţile care vin în contact cu umezeala.? | Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017<br><br>Pct. 167 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 20 |
| **Cerințe privind deșeurile alimentare** | | | | | | | |
| **58.** | 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 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **59.** | 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 dezinfectate? | Art. 14 alin. (2) din Legea nr. 296/2017 | | | | | 10 |
| **60.** | Deșeurile alimentare 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 |
| **61.** | Spaţiile pentru depozitarea deşeurilor sunt dotate cu echipamente de spălare şi curăţare? | Pct. 143 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 10 |
| **Cerințe privind controlul dăunătorilor** | | | | | | | |
| **62.** | 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)? | Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017<br><br>Pct. 138 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 15 |
| **63.** | Unitatea de alimentație publică ține evidența măsurilor de eradicare a dăunătorilor şi utilizare a pesticidelor, pe care le-a efectuat? | Pct. 158 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007 | | | | | 12 |

**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**

| **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 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
2. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.
3. Legea nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerţul interior.
4. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară.
5. 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
6. Legea nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor.
7. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor
8. Hotărâre Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentaţie publică.
9. Hotarîre nr. 1141 din 04.10.2006 pentru aprobarea Regulamentului cu privire la modul de gestionare a Registrului de reclamații
10. Legea nr. 1100 din 30.06.2000 cu privire la fabricarea şi circulaţia alcoolului etilic şi a producţiei alcoholic
11. Hotărâre nr.934 din 15.08.2007 **cu privire la instituirea Sistemului informaţional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate”**
12. Hotărâre nr.308 din 29.04.2011 **pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare**

**Întocmită la data de _____**

**Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:**

_____ _____
*Nume, prenume* *Semnătura*

_____ _____
*Nume, prenume* *Semnătura*