SA-27

Anexa nr. 27
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023

AGENŢIA NATIONALĂ 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 CARE PRODUC PRODUSE DIN CARNE, CARNE TOCATĂ, CARNE PREPARATĂ ȘI CARNE SEPARATĂ MECANIC

I. Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul

_____

_____

II. Persoana și obiectul supuse controlului
Denumirea persoanei supuse controlului:

_____

Sediul juridic:

_____

Cod fiscal: _____

Numele, prenumele conducătorului persoanei supuse controlului/reprezentantului acesteia:

_____

Unitatea structurală/funcțională supusă controlului (denumirea):

_____

Sediul unității structurale/funcționale:

_____

Codul fiscal al unității structurale/funcționale supuse controlului:
_____

Alte informații generale despre unitate:

Tipul de activitate a unității:	Unitate de producere carne tocată □	Unitate de producere carne preparată □	Unitate de producere carne separată mecanic □
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 □	
Program de restructurare/modernizare	Da □	Nu □	
Originea materiei prime:	De pe piața interna	Da □	Nu □
	Din import	Da □	Nu □
Aprovizionare cu apa potabilă	De la rețeaua publica	□	
	Din sursă proprie (debit) m^3/h, capacitate rezervoare	□	
Sistemul de canalizare	Racordata la rețeaua publică	□	
	Sistem propriu de evacuare și/sau stație de epurare proprie (capacitați de stocare/epurare m^3/h)	□	
Agentul termic	Din sursă publică	□	
	Sursă proprie	□	
Tipul de agent frigorific utilizat in unitate	Freon	□	
	Altele	□	

Capacitați de producție:

Capacitatea totală anuala de producție, tone:		
Producția totala anuala, tone:		
Destinația produselor:	a) consum intern, tone:	
	b) export, tone:	
Tipul produselor:	a) carne tocată, tone :	
	b) carne preparată, tone:	
	c) carne separată mecanic, tone:	
Capacități de depozitare:	Capacitatea totală de depozitare, în tone	
	Numărul spațiilor de depozitare	

III. Informații despre persoana supusă controlului necesar 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)*

[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.

Tipul de produs alimentar și materia primă utilizată				
Procesul de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de contaminare/poluare a produselor alimentare				
Aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP)				
Numărul și categoriile de consumatori potențial afectați de eventuala nerespectare a cerințelor privind siguranța alimentară				
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control				

IV. Lista de întrebări

Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Ponderea
			Da	Nu	Nu este cazul		
I. Cerințe generale							
1.	Unitatea deține autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art. 18 alin. (1) și din Legea nr. 221/2007					20
2.	Unitatea desfășoară activitate corespunzător înregistrării și autorizației sanitar-veterinare?	Art. 23^1 alin. (2) și (3) din Legea nr. 50/2013; Art. 18 alin. (1), art. 18^2 alin. (1) din Legea nr. 221/2007					20
II. Cerințe privind spațiile și facilitățile unității							
3.	Unitatea este menținută curată și în stare bună de funcționare și întreținere?	Art. 9 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					5
4.	Construcția, localizarea și mărimea unității permite întreținerea, igienizarea și/sau dezinfecția, fiind asigurate spații de lucru ce permit efectuarea igienică a tuturor operațiunilor?	Art. 9 alin. (2) lit. a) din Legea nr. 296/2017					10

5.	Unitatea este construită astfel încât să asigure evitarea contaminării cărnii şi a produselor, prin desfășurarea continuă a operațiunilor sau prin asigurarea prelucrării în mod separat a loturilor de producție diferite?	Pct. 55 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
6.	Unitatea dispune de încăperi pentru depozitarea cărnii şi a produselor ambalate separat de produsele neambalate, cu excepția cazului în care acestea sunt depozitate în perioade diferite sau astfel încât materialul de ambalare şi modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne şi produse?	Pct. 55 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
7.	Unitatea dispune de toalete și vestiare pentru personal?	Art. 9 alin. (3) și (9) din Legea nr. 296/2017					10
8.	Toaletele de la unitate sunt conectate la un sistem de canalizare și sunt amplasate astfel încât nu comunică direct cu spațiile în care sunt manipulate produsele alimentare?	Art. 9 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					15
9.	Unitatea este asigurată cu lavoare pentru spălarea mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
10.	Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mâinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
11.	Unitatea este asigurată cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică, ieșirile spre exterior fiind asigurate cu filtre și plase de protecție?	Art. 9 alin. (5) din Legea nr. 296/2017					11
12.	Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială?	Art. 9 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					7
13.	Depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante se face într-un loc special, care nu se află în zonele în care se manipulează produsele alimentare?	Art. 9 alin. (10) din Legea nr. 296/2017					12
14.	Pavimentul din încăperile în care sunt 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
15.	Suprafețele pereților din încăperile în care sunt depozitate, tratate sau procesate produsele alimentare sunt menținute în stare bună, sunt din materiale impermeabile,	Art. 10 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 296/2017					10

	nonabsorbante, lavabile și netoxice și dispun de o suprafață netedă până la o înălțime adecvată efectuării diferitor operațiuni?						
16.	Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încât se previne acumularea de murdărie, se reduce condensul, creșterea de mucegaiuri și împrăștierea de particule?	Art. 10 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 296/2017					10
17.	Ferestrele ce pot fi deschise în afară sunt echipate cu plase împotriva insectelor, care pot fi ușor demontate pentru curățare?	Art. 10 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017					5
18.	Ușile sunt ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat, având suprafețe netede și nonabsorbante?	Art. 10 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 296/2017					5
19.	Suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sunt manipulate produse alimentare sunt menținute în stare bună, fiind din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, care permit curățarea și dezinfecția lor?	Art. 10 alin. (1) lit. f) din Legea nr. 296/2017					10
20.	Încăperile sunt asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru?	Art. 10 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					5
21.	Operatorul aplică proceduri pentru controlul organismelor dăunătoare, pentru evitarea accesului animalelor domestice în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (ex. un plan pentru dezinfecție, dezinsecție și deratizare sau un contract cu o companie abilitată)?	Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					10
22.	În încăperile în care are loc producerea, tratarea sau prelucrarea produselor alimentare sunt prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare?	Art. 10 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					10
23.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul național al produselor biocide?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5
24.	Produsele biocide utilizate sunt din: a) Grupa principală 1: Dezinfectanți: - Tipul de produs 3 ,,Igienă veterinară”. - Tipul de produs 4 ,,Produs alimentar și hrană pentru animale”. b) Grupa principală 3: ,,Produs de combatere a dăunătorilor”?	Anexa 1 la HG 344/2020					10

III. Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare							
25.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
26.	Apa potabilă utilizată în unitate este sanogenă şi curată, îndeplinind condiţiile prevăzute la pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007? (ex. buletin de analiza)	Pct. 4 din anexa nr. 2 la HG nr. 934/2007					18
27.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23^1 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
28.	Circuitul apei nepotabile în unitate se face printr-un sistem separat, bine identificat, care nu are conexiuni cu sistemul de apă potabilă?	Art. 15 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					7
29.	Apa reciclată, utilizată la prelucrare sau ca ingredient, este sigură, fără niciun pericol de contaminare și corespunde aceluiași standard ca și apa potabilă?	Art. 15 alin. (5) din Legea nr. 296/2017					15
30.	Gheața ce vine în contact cu produsele alimentare este obținută din apă potabilă și este obținută, manipulată și depozitată în condiții ce evită contaminarea ei?	Art. 15 alin. (6) din Legea nr. 296/2017					15
31.	În cazul aburului utilizat în contact direct cu produsele alimentare, se asigură ca acesta să nu conțină nici o substanță ce prezintă vreun pericol pentru sănătate sau ce are potențialul să contamineze produsele alimentare?	Art. 15 alin. (7) din Legea nr. 296/20177					15
32.	Apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic aplicat produselor alimentare (sterilizare) este sigură, astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare pentru produse?	Art. 15 alin. (8) din Legea nr. 296/2017					15
IV. Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare							
33.	Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate? *(Materialele respective sunt însoțite de o declarație în scris care să ateste că ele sunt 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. (1) din Legea nr. 306/2018**;** Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011					20

34.	Unitatea dispune de instalații pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem alternativ care are un efect echivalent.	Pct. 55 lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010					10
35.	Materialele, utilajele, instalațiile şi echipamentele, care vin în contact cu produsele alimentare, sunt curățate, și dezinfectate, inclusiv prin demontare, pe parcursul zilei, la trecerea de la un produs la altul, inclusiv la trecerea de la produse alimentare crude la produse alimentare tratate termic sau produse alimentare preparate cu grad înalt de finisare, iar la sfârșitul fiecărei zile sunt suplimentar supuse şi dezinfecției?	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017; Pct. 50, 127 din anexa nr. 4 la HG nr. 1209/2007					15
36.	Ambalajele și materialele pentru împachetare sunt depozitate astfel încât să nu fie expuse pericolului de contaminare?	Art. 18 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					15
37.	Materialul utilizat pentru împachetare şi ambalare este sigur, astfel încât nu reprezintă o sursă de contaminare?	Art. 18 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					7
38.	Operațiunile de împachetare şi ambalare se efectuează astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					15
39.	Recipientele metalice şi cele din sticlă sunt integre şi se asigură igiena acestora.	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					10
40.	Materialele pentru împachetare şi 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 alimentare și procesul tehnologic							
V.1. Cerințe față de materia primă utilizată pentru prepararea cărnii:							
a) materia primă pentru prepararea cărnii tocate							
41.	Carnea, materia primă, utilizată la prepararea cărnii tocate corespunde cerințelor pentru carnea proaspătă, prevăzute de Cerințele privind producerea, importul şi plasarea pe piață a cărnii - materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010?	Pct. 56 subpct. 1) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
42.	Carnea, materia primă, utilizată la prepararea cărnii tocate, provine din mușchii scheletici, inclusiv din țesuturile grase aderente acestora?	Pct. 56 subpct. 1) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
43.	La prepararea cărnii tocate, carnea separată mecanic, carnea care conține fragmente de oase ori piele şi carnea	Pct. 56 subpct. 1) lit. c) din anex ala HG nr.					15

	care provine de la cap (cu excepția maseterilor), partea nemusculară de la „linia alba”, carnea din regiunea carpiană şi tarsiană, bucățile de carne curățate de pe oase şi musculatura diafragmei (cu excepția cazului în care membrana seroasă a fost îndepărtată) este astfel încât nu prezintă resturi de tranșare sau fasonare (cu excepția bucăților tăiate din mușchii întregi)?	435/2010					
b) materia primă pentru obținerea cărnii preparate și a produselor din carne							
44.	Materia primă utilizată pentru obținerea cărnii preparate și a produselor din carne o constituie carnea proaspătă?	Pct. 56 subpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
45.	Carnea proaspătă care provine din mușchii scheletici, inclusiv din țesuturile grase aderente acestora, bucățile tăiate din mușchii întregi, maseterii, musculatura diafragmei cu membrana seroasă este îndepărtată, astfel încât să nu se utilizeze la obținerea cărnii preparate și a produselor din carne?	Pct. 56 subpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
46.	La obținerea cărnii preparate și a produselor din carne, în cazul în care se utilizează carne provenită de la tocarea sau fragmentarea cărnii, aceasta corespunde criteriilor microbiologici pentru carnea tocată și respectă interdicțiile de la pct. 56 subpct. 2 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010?	Pct. 56 subpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
47.	La obținerea produselor din carne este exclusă utilizarea următoarelor elemente: a) organele aparatului genital al femelelor şi masculilor, cu excepţia testiculelor; b) organele aparatului urinar, cu excepţia rinichilor şi a vezicii urinare; c) cartilajul laringelui, traheea şi bronhiile extralobulare; d) ochii şi pleoapele; e) conductul auditiv extern; f) țesuturile corneene; g) de la păsări capul (cu excepţia crestei, urechilor şi bărbiţelor), esofagul, intestinele şi aparatului genital?	Pct. 60 din anexa la HG nr. 435/2010					18
48.	Carnea utilizată pentru obținerea cărnii preparate și a produselor din carne întrunește cerințele pentru carnea proaspătă, prevăzute de Cerințele privind producerea, importul şi plasarea pe piață a cărnii - materie	Pct. 61 din anexa la HG nr. 435/2010					15

	primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010? *Carnea tocată şi carnea preparată, utilizată pentru obținerea produselor din carne, nu trebuie să satisfacă alte cerinţe specifice decât cele stabilite în secțiunile 1- 4 ale cap. VI din anexa la HG nr. 435/2010.*						
49.	Produsele din carne sunt fabricate în baza reţetelor şi/sau instrucţiunilor tehnologice, elaborate şi adoptate în modul stabilit, cu utilizarea materiei prime şi materialelor auxiliare, conform anexei nr. 1 la Cerinţele de calitate pentru preparate şi produse din carne, aprobate prin HG nr. 624/2020?	Pct. 14 din anexa la HG nr. 624/2020					15
50.	La fabricarea produselor din carne se respectă cerința de a nu utiliza carnea: a) congelată mai mult de o singură dată; b) provenită de la tauri şi vieri (masculi); c) cu semne de râncezire şi îngălbenire; d) cu termenul de valabilitate expirat?	Pct. 18 din anexa la HG nr. 624/2020					18
51.	Sistemul de management şi metodele de control şi monitorizare a calității şi siguranței produselor din carne, implementate la unitate, asigură prevenirea sistematică a pericolelor potenţiale şi prezentarea de informaţii ce permit identificarea întreprinderii, echipei de producţie, datei producerii, lotului de produse, cantităţii produse, tipului şi calității produselor?	Pct. 12 din anexa la HG nr. 624/2020					15
52.	Verificarea indicilor calităţii, siguranţei alimentare, formelor de prezentare, marcare şi etichetare a produselor din carne (denumirea produsului, caracteristicile organoleptice și fizico-chimice) se efectuează de producător pentru fiecare lot de produse din carne?	Pct. 24 din anexa la HG nr. 624/2020					11
c) materia primă pentru producerea cărnii separate mecanic							
53.	Materia primă utilizată pentru producerea cărnii separate mecanic întrunește cerinţele pentru carnea proaspătă, prevăzute de Cerinţele privind producerea, importul şi plasarea pe piață a cărnii - materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010?	Pct. 56 subpct. 3) din anexa la HG nr. 435/2010					15
54.	La producerea cărnii separate mecanic, se asigură neutilizarea	Pct. 56 subpct. 4) din anexa la HG					15

	picioarelor, pielii de pe gât şi a capului de păsări, oaselor capului, cozilor, femurului, tibiei, fibulei, humerusului, radiusului şi ulnei?	nr. 435/2010					
55.	Materia primă pentru dezosare, utilizată la producerea şi utilizarea cărnii separate mecanic (indiferent de tehnicile utilizate), care este provenită dintr-un abator aflat la fața locului, are o vechime de cel mult 7 zile, în alte cazuri - de cel mult 5 zile, iar în cazul carcaselor de pasăre – de cel mult 3 zile?	Pct. 57 subpct. 3) lit. a) și subpct. 4) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
V.2. Cerințe privind producerea cărnii tocate, cărnii preparate și cărnii separate mecanic							
a) Cerințe generale privind producerea, cărnii tocate, cărnii preparate și cărnii separate mecanic							
56.	Este respectată cerința de a nu recongela carnea tocată, carnea preparată şi carnea separată mecanic, care a fost decongelată?	Pct. 57 subpct. 5) din anexa la HG nr. 435/2010					15
b) Cerințe privind producerea cărnii tocate și cărnii preparate							
57.	La producerea cărnii tocate şi cărnii preparate se utilizează carne congelată sau congelat rapid, dezosată înainte de congelare (cu excepția cazului în care Agenția autorizează dezosarea cărnii înainte de tocare şi poate fi depozitată numai pentru o perioadă limitată)?	Pct. 57 subpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
58.	La producerea cărnii tocate şi cărnii preparate: - carnea de pasăre, materie primă, a fost obținută în cel mult 3 zile de la sacrificarea acestora; - carnea altor animale – în cel mult 6 zile de la sacrificarea acestora; - carnea de vită şi mânzat dezosată şi ambalată în vid – în cel mult 15 zile de la sacrificarea animalelor, în cazul utilizării cărnii refrigerate?	Pct. 57 subpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
59.	Carnea tocată şi carnea preparată imediat după producere este ambalată și/sau împachetată şi refrigerată?	Pct. 57 subpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					15
c) Cerințe privind producerea cărnii separate mecanic							
60.	În cazul producerii și utilizării cărnii separate mecanic prin utilizarea unor tehnici ce nu modifică structura oaselor:						
	a) separarea mecanică a avut loc imediat după dezosare?	Pct. 57 subpct. 3) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					11

	b)atunci când nu este utilizată imediat după ce a fost obținută, ea este ambalată şi împachetată, iar apoi refrigerată?	Pct. 57 subpct. 3) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					15
	c) este utilizată pentru carnea preparată și produse din carne doar dacă: -corespunde criteriilor microbiologice pentru carnea tocată și -este supusă unui tratament termic înainte de consum?	Pct. 57 subpct. 3) lit. d) din anexa la HG nr. 435/2010					20
61.	Carnea separată mecanic, prin utilizarea unor tehnici ce nu modifică structura oaselor, care nu respectă criteriile microbiologice pentru carnea tocată se utilizează doar la fabricarea produselor din carne tratate termic în întreprinderi autorizate?	Pct. 57 subpct. 3) lit. d) din anexa la HG nr. 435/2010					20
62.	În cazul producerii și utilizării cărnii separate mecanic, obținute prin alte tehnici decât cele care nu modifică structura oaselor:						
	a) se respectă cerința de a nu admite și a nu efectua recongelarea oaselor cu carne obținute din carcase congelate?	Pct. 57 subpct. 4) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					10
	b) carnea produsă care a fost congelată, a fost ambalată sau împachetată înainte de depozitare ori transportare?	Pct. 57 subpct. 4) lit. f) din anexa la HG nr. 435/2010					12
	c) Se folosește doar la fabricarea produselor din carne tratate termic în întreprinderi autorizate?	Pct. 57 subpct. 4) lit. g) din anexa la HG nr. 435/2010					20
	d) Se asigură respectarea termenului maxim de depozitare a cărnii congelate de cel mult până la 3 luni?	Pct. 57 subpct. 4) lit. f) din anexa la HG nr. 435/2010					18
VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)							
63.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
64.	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 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 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
65.	Unitatea ține documentația pregătitoare, de execuție, 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. 297/2017?	Art. 3 alin. (7) lit. g) și art. 8 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					18
66.	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
VII. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură							
67.	Unitatea dispune de încăperi echipate pentru crearea şi menținerea regimului termic?	Pct. 55 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					10
68.	La producerea cărnii tocate, cărnii preparate şi cărnii separate mecanic menține o temperatură ce nu depășește 4°C pentru carnea de pasăre, de 3°C pentru organele comestibile şi 7°C pentru altă carne?	Art. 3 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 296/2017; Pct. 57 subpct. 1) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
69.	Refrigerarea cărnii tocate şi cărnii preparate se face la o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește 2°C pentru carnea tocată și 4°C – pentru carnea preparată congelată, la o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește minus 18°C pentru carnea preparată.? Aceste condiții de temperatură se mențin în timpul depozitării şi transportului?	Art. 3 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 296/2017; Pct. 57 subpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					15

70.	Refrigerarea cărnii separate mecanic, obținute prin utilizarea unor tehnici ce nu modifică structura oaselor, are loc la o temperatură ce nu depășește 2°C, iar dacă este congelată, la o temperatură internă ce nu depășește minus 18°C? Aceste temperaturi sunt menținute în timpul depozitării și transportului?	Art. 3 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 296/2017; Pct. 57 subpct. 3) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					15
71.	La producerea şi utilizarea cărnii separate mecanic, prin alte tehnici decât cele care nu modifică structura oaselor, imediat după dezosare, oasele cu carne sunt depozitate și transportate la o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește 2°C, iar dacă sunt congelate, la o temperatură ce nu depășește minus 18°C?	Art. 3 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 296/2017; Pct. 57 subpct. 4) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
72.	Carnea separată mecanic, obținută prin alte tehnici decât cele care nu modifică structura oaselor, care nu este utilizată într-o oră după ce a fost obținută, este răcită imediat la o temperatură ce nu depășește 2°C?	Art. 3 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 296/2017; Pct. 57 subpct. 4) lit. d) din anexa la HG nr. 435/2010					15
73.	Carnea separată mecanic, obținută prin alte tehnici decât cele care nu modifică structura oaselor, care nu este prelucrată în 24 de ore după răcire, este congelată în primele 12 ore de la producere şi, în decurs de 6 ore, atinge o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește minus 18°C?	Art. 3 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 296/2017; Pct. 57 subpct. 4) lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010					15
74.	Carnea separată mecanic, obținută prin alte tehnici decât cele care nu modifică structura oaselor, care a fost congelată, la depozitare și transportare este menținută la o temperatură ce nu depășește minus 18°C?	Art. 3 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 296/2017; Pct. 57 subpct. 4) lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010					15
75.	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
VIII. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare din carne							
76.	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

77.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art. 12 din Legea nr. 306/2018					18
78.	Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele alimentare sunt amplasate într-un loc evident, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și de nește rs, 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
79.	Pachetele care conțin carne tocată provenită de la păsări sau solipede, carnea preparată şi carnea separată mecanic, destinată pentru livrare consumatorului final, poartă o precizare ce indică faptul că asemenea produse trebuie să fie gătite prin tratare termică înainte de consum?	Pct. 59 din anexa la HG nr. 435/2010					11
80.	Pe pachetele care conțin carne tocată provenită de la păsări sau solipede, carnea preparată şi carnea separată mecanic, destinată pentru livrare consumatorului final, este indicat faptul că asemenea produse trebuie să fie gătite prin tratare termică înainte de consum?	Pct. 59 din anexa la HG nr. 435/2010					18
IX. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
81.	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
82.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare fabricate sau ambalate de către el?	Art. 23^1 alin. (1) din Legea nr. 50/2013; Art.11 alin. (3) din Legea nr. 306/2018;					15
X. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi							
83.	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
84.	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

85.	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sunt 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					14
XI. Cerințe privind transportul produselor din carne, cărnii tocate, cărnii preparate și cărnii separate mecanic							
86.	Mijloacele de transport cu care operează unitatea la transportul produselor alimentare, deține autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 306/2018					20
87.	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
88.	Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură: -menținerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare; -monitorizarea și înregistrarea temperaturii de transportare?	Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017					8
XII. Cerințe privind personalul unității de producere a produselor din carne, cărnii tocate, cărnii preparate și a cărnii separate mecanic							
89.	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**
90.	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, sunt 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
91.	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**
92.	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

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 nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
2. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare;
3. Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor;
4. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
5. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
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 şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
8. Hotărârea Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate”;
9. Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică;
10. Hotărârea Guvernului nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne;
11. Hotărârea Guvernului nr. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide.

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

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