SA-28

Anexa nr. 28
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023

AGENŢIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
MD-2009, mun. Chişinău, 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 CENTRELOR DE COLECTARE A LAPTELUI, INDEPENDENTE SAU INTEGRATE ÎN CADRUL FERMELOR DE ANIMALE PRODUCĂTOARE DE LAPTE

I. Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul

_____

_____

_____

II. Persoana și obiectul supuse controlului
Denumirea persoanei:

_____

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 întreprinderii	Centru de colectare a laptelui independent □ □	Centru de colectare a laptelui în cadrul fermei □ □

<table>
<tr><td rowspan="6">Tipul de activitate și capacitatea generală de activitate a întreprinderii:</td><td colspan="3">Tipul de activitate:</td><td>Capacitatea generală de activitate, tone/zi:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Colectare lapte crud de bovine/bubaline</td><td>□</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Colectare lapte crud de ovine/caprine</td><td>□</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Colectare lapte crud de iapă/măgăriță</td><td>□</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Colectare lapte crud alte specii</td><td>□</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Colectare colos tru</td><td>□</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Unitatea este operațională:</td><td colspan="3">Pe toată perioada anului</td><td>Da □ /Nu □</td></tr>
<tr><td colspan="3">Activitate sezonieră</td><td>Da □ /Nu □</td></tr>
<tr><td>Recepția laptelui crud:</td><td>O dată pe zi (dimineața/seara) □</td><td colspan="2">De două ori pe zi (dimineața și seara) □</td><td>O dată la două zile □</td></tr>
<tr><td>Livrarea laptelui crud</td><td>O dată pe zi (dimineața/seara) □</td><td colspan="2">De două ori pe zi (dimineața și seara) □</td><td>O dată la două zile □</td></tr>
<tr><td>Originea laptelui crud</td><td>Exploatații/ferme proprii □</td><td colspan="2">Exploatații/ferme ale altor persoane □</td><td>Din import □</td><td>De pe piața națională □</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Unitatea activează:</td><td colspan="3">Într-un singur schimb</td><td>Da □ /Nu □</td></tr>
<tr><td colspan="3">Schimb prelungit</td><td>Da □ /Nu □</td></tr>
<tr><td colspan="3">În 2 sau mai multe schimburi</td><td>Da □ /Nu □</td></tr>
<tr><td>Numărul autorizației sanitar-veterinare de funcționare:</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>Numărul zilelor lucrate săptămînal:</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>Numărul total de personal muncitor:</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="6">Capacitatea de producție (pe articole produse)</td><td colspan="3">Articol:</td><td>Capacitate:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Capacitatea totală anuală de producție (tone)</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Capacitatea de răcire în (tone)</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Număr tancuri răcire lapte crud</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Cantitatea de lapte crud colectată în anul precedent</td><td>Lapte crud de bovine/bubaline:</td><td></td></tr>
<tr><td>Lapte crud de ovine/caprine:</td><td></td></tr>
</table>

	(tone)	Lapte crud de măgăriță/iapă:	
		Lapte crud de alte specii:	
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)		□
Agent termic	Sursă proprie		□
	Sursă publică		□

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

[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.

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 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 de colectare lapte crud							
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 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 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
8.	Unitatea este asigurată cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică, care să asigure ca fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată să nu treacă către o zonă curată? Ieșirile spre exterior sunt 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, 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 sînt depozitate, tratate sau procesate produsele alimentare este dintr-un material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, permite drenajul adecvat al suprafețelor? Suprafețele pavimentului sunt menținute în stare bună?	Art. 10 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					5
12.	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
13.	Plafoanele, suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate sunt construite și finisate astfel încît 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
14.	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
15.	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
16.	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
17.	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
18.	Operatorul aplică proceduri pentru controlul organismelor dăunătoare, pentru evitarea accesului animalelor domestice în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (ex. un plan pentru dezinfecție, dezinsecție și deratizare sau un contract cu o companie abilitată)?	Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017; Pct. 116 din anexa la HG nr. 435/2010					10
19.	Spaţiile pentru depozitarea laptelui şi sunt separate de orice spaţii în care sînt ţinute animale și este construit astfel încât să limiteze riscul de contaminare a laptelui?	Pct. 115 și 116 din anexa la HG nr. 435/2010					10

20.	Spaţiile pentru depozitarea laptelui şi este dotat cu echipament de refrigerare?	Pct. 116 din anexa la HG nr. 435/2010					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 este sanogenă şi curată, îndeplinind condiţii 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
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 aceluiaşi standard ca şi apa potabilă?	Art. 15 alin. (5) din Legea nr. 296/2017					15
26.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul național al produselor biocide?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5
27.	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
IV. Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu laptele							
28.	Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate? *(Materialele respective sunt însoțite de o declaraţie în scris care să ateste că ele sînt conforme cu normele aplicabile lor. La cererea autorității de reglementare trebuie să fie disponibilă o documentaţie 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
29.	După utilizare, materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr.					15

	laptele ~~și,~~ suprafețele de lucru se igienizează și se dezinfectează?	296/2017					
30.	Containerele şi tancurile utilizate pentru transportarea laptelui crud, sunt curăţate şi dezinfectate în mod corespunzător, înainte de folosire, după fiecare transportare sau după fiecare serie de transportări, în cazul în care există o perioadă foarte mică între descărcare şi următoarea încărcare, dar în toate cazurile, cel puţin o dată pe zi?	Pct. 118 din anexa la HG nr. 435/2010					15
31.	Materialele, instalațiile și echipamentele, care vin în contact cu laptele (ex.: ustensile, containere, tancuri etc., destinate mulsului, colectării sau transportării), sunt construite şi confecţionate din materiale care ar permite să fie menţinute în condiţii de întreţinere şi funcţionare care să reducă la minimum orice pericol de contaminare și care permit curățarea și dezinfecția lor, cu excepția containerelor nereturnabile şi a materialelor de împachetare? *Aceasta implică utilizarea unor materiale netede, lavabile şi netoxice.*	Art. 13 alin. (1) lit. b) și c) din Legea nr. 296/2017; Pct. 115 și 117 din anexa la HG nr. 435/2010					10
32.	Materialele, utilajele, instalațiile şi echipamentele, care vin în contact cu produsele alimentare, sunt instalate astfel încît să permită igienizarea echipamentului şi a zonei înconjurătoare?	Art. 13 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017					5
V. Cerințe privind materia primă, produsele alimentare și procesul tehnologic							
33.	Laptele crud sunt supuse controlului în scopul depistării unor anomalii organoleptice sau fizico-chimice?	Pct. 120 din anexa la HG nr. 435/2010					15
34.	Laptele crud provine de la animale care nu prezintă nici un simptom de boală infecțioasă transmisibilă la om prin lapte~~?~~	Pct. 110 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
35.	Laptele crud provine de la animale care sînt într-o stare bună de sănătate şi nu prezintă nici un semn de boală care ar putea conduce la contaminarea laptelui și, în special, care nu suferă de nici o infecţie a aparatului genital, însoţită de secreţii, enterită cu diaree şi febră sau de o inflamaţie vizibilă a ugerului?	Pct. 110 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
36.	Laptele crud provine de la animale care nu prezintă răni ale ugerului, ce pot altera laptele~~?~~	Pct. 110 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					15
37.	Laptele crud provine de la animale cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neautorizate sau nu au fost	Pct. 110 lit. d) din anexa la HG nr. 435/2010					15

	supuse unui tratament ilegal, conform cerințelor actelor normative în vigoare privind măsurile de supraveghere şi control ale unor substanțe şi ale reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele acestora?						
38.	Laptele crud provine de la animale care au fost tratate cu produse sau substanțe autorizate şi s-a respectat perioada de aşteptare, prescrisă pentru aceste produse sau substanţe?	Pct. 110 lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010					15
39.	Operatorul alimentar pune în aplicare proceduri, pentru a se asigura că laptele crud întruneşte următoarele criterii:						
	1) pentru laptele crud de la vaci: a) numărul total de germeni per ml (N.T.G.) la 30°C – < 100.000, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două probe pe lună; și b)numărul celulelor somatice per ml – < 400.000, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de 3 luni, cu cel puțin o probă pe lună, cu excepţia cazului în care autoritatea specifică o altă metodologie, pentru a se ţine cont de variaţiile sezoniere ale nivelurilor de producţie?	Pct. 126 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010					18
	2) pentru laptele crud provenit de la alte specii: - N.T.G.per ml la 30°C – < 1.500.000, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două probe pe lună?	Pct. 126 sbpct. 2) din anexa la HG nr. 435/2010					18
	3) în cazul laptelui crud provenit de la alte specii decît bovine, care este destinat pentru fabricarea produselor obţinute din lapte crud printr-un proces care nu implică nici un tratament termic: - N.T.G. la 30°C (per ml) < 500.000, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două probe pe lună?	Pct. 126 sbpct. 3) din anexa la HG nr. 435/2010					18
40.	Nivelul de reziduuri antibiotice al laptelui crud introdus pe piață de unitate este în limita autorizată de reglementările din domeniul alimentar?	Pct. 126 sbpct. 4) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					20
41.	Laptele crud instrodus pe piață de unitate are totalul combinat de reziduuri ale tuturor substanţelor antibiotice până la limita maximă admisibilă?	Pct. 126 sbpct. 4) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					20
42.	Laptele crud şi utilizate saupuse pe piață de unitate este sigur, nemanifestând:	Pct. 120 din anexa la HG nr. 435/2010					20

	a) semne clinice ale unei afecţiuni a ugerului; b) anumite riscuri cauzate de reziduurile de medicamente din lapte în urma nerespectării perioadei de aşteptare prescrise; c) urme ale spray-urilor pentru mameloane sau ale dispozitivelor pentru imersia mamelonului neautorizate şi într-un mod care nu produce niveluri inacceptabile de reziduuri?						
43.	Imediat după muls laptele este păstrat într-un loc curat, proiectat şi echipat astfel încît să se evite contaminarea?	Pct. 122 din anexa la HG nr. 435/2010 cap. 10					15
VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)							
44.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
45.	Procedurile permanente bazate pe principiile HACCP corespund cerințelor prevăzute la art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017, după cum urmează:	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					
	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 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. 297/2017 funcţionează eficient?	Art. 3 alin. (7) lit. f) din Legea nr. 296/2017					15
46.	Unitatea ţine documentaţia pregătitoare, de execuţie, de organizare, de raportare şi înregistrare,	Art. 3 alin. (7) lit. g) și art. 8 alin. (1) lit. a) din Legea nr.					18

	care să demonstreze aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la art. 3 alin. (7) lit. a)–f) din Legea nr. 297/2017?	296/2017					
47.	Unitate implementează și menține 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 trasabilitatea produselor alimentare							
48.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor de la care a fost aprovizionat cu 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
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
VIII. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură							
50.	Laptele este răcit imediat după muls, la o temperatură:	Pct. 122 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010					
	a) nu mai mare de 8°C – în cazul colectării zilnice?						15
	b) nu mai mare de 6°C – dacă laptele nu este colectat zilnic?						15
51.	La sosirea în unitatea de prelucrare, laptele este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6 °C şi este menţinut la această temperatură pînă la prelucrare?	Pct. 128 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
52.	În timpul transportării este menţinută temperatura astfel încît la sosirea la întreprinderea de destinaţie temperatura laptelui să nu depăşească 10°C?	Pct. 123 din anexa la HG nr. 435/2010					15
IX. Cerinţe privind transportul laptelui							
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
55.	Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul	Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017					15

	laptelui asigură: - menţinerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare; - monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare?						
X. Cerințe privind personalul unității de colectare a laptelui							
56.	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
57.	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, 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
58.	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
59.	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. 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;
3. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
4. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
5. Hotărîrea Guvernului nr. 435 din 28.05.2 010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;
6. Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
7. Hotărîrea Guvernului 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”;
8. Hotărîrea Guvernului nr. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide.

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

_____ _____

Nume, prenume *Semnătura*

_____ _____

Nume, prenume *Semnătura*