SA-29

Anexa nr. 29
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023

AGENŢIA NATIONALĂ 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, MARCARE ȘI AMBALARE A OUĂLOR

I. Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul

_____

_____

_____

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

_____

Sediul juridic:

_____

Cod fiscal _____

Numele, prenumele conducătorului persoanei supuse controlului/reprezentantului acesteia:

_____

Unitatea structurală/funcțională supusă controlului (denumirea):

_____

Sediul unității structurale/funcționale

_____

Codul fiscal al unității structurale/funcționale supuse controlului:

_____

Alte informații generale despre unitate:

Tipul de activitate a întreprinderii:	Centru de colectare ouă □	Centru de ambalare/depozitare ouă □

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 săptămînal:			
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 □	
Destinația produselor:	Piața internă	Da □	Nu □
	La export	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	□	
Capacitatea totală anuala de producție, bucăți:			

Producția totală anuală, bucăți:		
Capacitatea de depozitare:	Capacitatea totală (bucăți):	
	Numărul spațiilor:	

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				

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

[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.	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, marcare, ambalare a ouălor							
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.	Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mîinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
9.	Unitatea este asigurată cu mijloace de ventilație naturală sau mecanică, ieșirile spre exterior fiind asigurate cu filtre și plase de protecție?.	Art. 9 alin. (5) din Legea nr. 296/2017					11
10.	Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială?	Art. 9 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					7
11.	Depozitarea agenților de curățare și a substanțelor dezinfectante se face într-un loc special, care nu se află în zonele în care se manipulează produsele alimentare?	Art. 9 alin. (10) din Legea nr. 296/2017					12
12.	Pavimentul din încăperile în care sînt depozitate, tratate sau procesate produsele alimentare este dintr-un material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, permite drenajul adecvat al suprafețelor? Suprafețele pavimentului sunt menținute în stare bună?	Art. 10 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					10

13.	Suprafețele pereților din încăperile în care sînt depozitate, tratate sau procesate produsele alimentare sunt menținute în stare bună, sunt din materiale impermeabile, nonabsorbante, lavabile și netoxice și dispun de o suprafață netedă pînă la o înălțime adecvată efectuării diferitor operațiuni?	Art. 10 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 296/2017					10
14.	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
15.	Ferestrele ce pot fi deschise în afară sunt echipate cu plase împotriva insectelor, care pot fi ușor demontate pentru curățare?	Art. 10 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 296/2017					5
16.	Ușile sunt ușor de curățat, iar în cazul în care este necesar, de dezinfectat, având suprafețe netede și nonabsorbante?	Art. 10 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 296/2017					5
17.	Suprafețele (inclusiv suprafețele echipamentelor) din spațiile în care sînt manipulate produse alimentare sunt menținute în stare bună, fiind din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, care permit curățarea și dezinfecția lor?	Art. 10 alin. (1) lit. f) din Legea nr. 296/2017					10
18.	Încăperile sunt asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru?	Art. 10 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					5
19.	Operatorul aplică proceduri pentru controlul organismelor dăunătoare, pentru evitarea accesului animalelor domestice în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (ex. un plan pentru dezinfecție, dezinsecție și deratizare sau un contract cu o companie abilitată)?	Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					10
20.	În încăperile în care are loc producerea, tratarea sau prelucrarea produselor alimentare sunt prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare?	Art. 10 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					10
21.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul național al produselor biocide?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5
22.	Produsele biocide utilizate sunt din: a) Grupa principală 1: Dezinfectanți: - Tipul de produs 3 „Igienă veterinară”.	Anexa 1 la HG 344/2020					10

	- Tipul de produs 4 „Produs alimentar și hrană pentru animale”. b) Grupa principală 3: „Produs de combatere a dăunătorilor”?						
III. Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare							
23.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
24.	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
25.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23^1 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
26.	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
27.	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
IV. Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare							
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 sânt 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.	Materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare se igienizează și se dezinfectează, fiind evitat pericolului de contaminare?	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					15
30.	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
31.	Materialul utilizat pentru ambalare este sigur, astfel încât nu reprezintă o sursă de contaminare?	Art. 18 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					7

32.	Materialele pentru împachetare şi ambalare reutilizabile, utilizate la unitate, sunt uşor de igienizat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat?	Art. 18 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					10
33.	Centrul de ambalare dispune de următorul echipament necesare unei manipulări corecte a ouălor, după cum urmează: a) o instalaţie corespunzătoare pentru examinarea transparenţei la un fascicul de lumină, automată sau dispunînd în permanenţă de personal, care permite examinarea individuală a calităţii fiecărui ou, sau alte instalaţii corespunzătoare; b) dispozitive de determinare a inălţimii camerei de aer; c) echipamente pentru clasificarea ouălor pe categorie de greutate; d) unul sau mai multe cîntare omologate pentru cîntărirea ouălor; e) echipamente de marcare a ouălor?	Pct. 29 din anexa la HG nr. 1208/2008					15
V. Cerințe privind materia primă, produsele alimentare și procesul tehnologic							
34.	Clasificarea, ambalarea ouălor și etichetarea ambalajelor are loc doar în centru de ambalare, cu utilizarea echipamentului corespunzător conform pct. 29 din Norma sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobată prin HG nr. 1208/2008?	Pct. 24 și 25 din anexa la HG nr. 1208/2008					15
35.	În spațiile producătorului și până la vânzarea către consumator, ouăle sunt ținute curate, uscate, fără miros străin, protejate eficient contra loviturilor și ferite de expunere directă la soare?	Pct. 137 din anexa la HG nr. 435 /2010					15
36.	Se respectă interdicția de a nu spăla sau curăța ouăle din categoria A, nici înainte, nici după clasificare?	Pct. 10 din anexa la HG nr. 1208/2010					12
37.	Ouăle din categoria A, deținute la unitate, sunt clasificate după categorii de greutate și marcate conform pct. 14 din Norma sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobată prin HG nr. 1208/2008?	Pct. 14 din anexa la HG nr. 1208/2010					10
38.	Camera de aer a ouălor de categoria A, produse de unitate, are înălţimea de până la 6 milimetri și este imobilă?	Pct. 9 din anexa la HG nr. 1208/2008					20
39.	Camera de aer a ouălor de categoria A, produse de unitate, care sunt comercializate cu menţiunea „extra”, are înălţimea de până la 4 milimetri	Pct. 9 din anexa la HG nr. 1208/2008					20
VI. Cerințe privind marcarea și ambalarea ouălor							

40.	Ouăle sunt clasificate, marcate şi ambalate în termen maxim de 10 zile de la ouat?	Pct. 21 din anexa la HG nr. 1208/2008					18
41.	Ouăle de categoria A sunt marcate cu codul producătorului și data durabilităţii minimale?	Art. 22 alin. (1) din Legea nr. 279/2017; Pct. 16 din anexa la HG nr. 1208/2008					18
42.	Ambalajele care conţin ouă din categoria A prezintă pe partea exterioară, în mod vizibil cu uşurinţă şi perfect lizibil: a) codul centrului de ambalare; b) categoria de calitate (*ambalajele sînt identificate fie prin cuvintele „Categoria A”, fie prin litera „A”, singură sau însoţită de menţiunea „proaspăte”*); c) categoria de greutate, în conformitate cu prevederile pct. 14 alin. 2-3 ale Normaei sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobate prin HG nr. 1208/2008; d) data limită de consum, în conformitate cu prevederile pct. 45 al Normei sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobate prin HG nr. 1208/2008?	Pct. 37 din anexa la HG nr. 1208/2008					18
43.	Ouăle din categoria B poartă codul producătorului şi/sau o altă inscripţie pe ele?	Pct. 17 din anexa la HG nr. 1208/2008					18
44.	Ouăle din categoria B sunt marcate cu un cerc cu diametrul de cel puţin 12 mm în jurul literei „B”, înalte de cel puţin 5 mm sau un punct de culoare vizibilă cu uşurinţă, cu un diametru de cel puţin 5 mm?	Pct. 19 din anexa la HG nr. 1208/2008					18
45.	Ambalajele ce conţin ouă din categoria B prezintă pe partea exterioară, în mod vizibil cu uşurinţă şi perfect lizibil: a) codul centrului de ambalare; b) categoria de calitate; ambalajele sînt identificate fie prin menţiunea „Categoria B”, fie prin litera „B” și c) data ambalării?	Pct. 43 din anexa la HG nr. 1208/2008					18
46.	Ouăle cu mențiunea „Extra” sau „Extra Proaspăt” sunt clasificate, marcate și ambalate în cel mult 4 zile de la ouat?	Pct. 22 din anexa la HG nr. 1208/2008					18
47.	Codul producătorului de pe ouăle marcate la unitate (indiferent de categoria lor) este vizibil cu uşurinţă,	Pct. 33 din anexa la HG nr.					10

	perfect lizibil şi are o înălţime de cel puţin 2 mm?	1208/2008					
48.	Ouăle neambalate puse în vânzare consumatorului sunt marcate cu informaţii, vizibile cu uşurinţă şi perfect lizibile cu referire la a) categoria de calitate; b) categoria de greutate; c) o referire la metoda de creştere, echivalentă cu cea menţionată la pct.39 Norma sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobată prin HG nr. 1208/2008; d) o explicaţie a semnificaţiei codului producătorului; e) data limită de consum?	Pct. 48 din anexa la HG nr. 1208/2008					18
49.	Operațiunile de împachetare și ambalare sunt efectuate astfel încît se evită contaminarea ouălor?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					7
VII. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)							
50.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
51.	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 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
52.	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. 297/2017?	Art. 3 alin. (7) lit. g) și art. 8 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					18
53.	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
VIII. Cerințe privind evidența și trasabilitatea produselor alimentare							
54.	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
55.	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
56.	Operatorul, producător de ouă, ține evidenţa, înregistrînd informaţiile cu privire la metodele de creştere, precizînd pentru fiecare dintre acestea: a) data amplasării, vîrsta la momentul amplasării şi numărul de găini ouătoare; b) data şi numărul de găini sacrificate; c) producţia zilnică de ouă; d) numărul şi/sau greutatea ouălor vîndute sau livrate zilnic prin alte metode; e) numele şi adresele cumpărătorilor?	Pct. 52 din anexa la HG nr. 1208/2008					15
57.	Unitatea (centrul) de ambalare înregistrează separat, pe mod de creştere şi pe zi:	Pct. 57 din anexa la HG nr. 1208/2008					15

	a) cantităţile de ouă neclasificate pe care le primesc, repartizate pe producător, numele, adresa şi codul producătorului, data sau perioada ouatului; b) după clasificarea ouălor, cantităţile pentru fiecare categorie de calitate şi greutate; c) cantităţile de ouă clasificate primite de la alte centre de ambalare, codul acestor centre de ambalare şi data-limită de consum; d) cantităţile de ouă neclasificate, livrate altor centre de ambalare, repartizate pe producător, codul acestor centre de ambalare şi data sau perioada ouatului; e) numărul și/sau greutatea ouălor livrate, repartizate pe categorie de calitate şi greutate, data ambalării în cazul ouălor din categoria B sau data limită de consum în cazul ouălor din categoria A, precum și repartizarea pe cumpărător, numele şi adresa acestuia?						
IX. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură							
58.	Manipularea, depozitarea și transportarea ouălor, până la vânzarea către consumatorul final, la o temperatură constantă care trebuie sa fie nu mai mică de $+5^0$C? *Se interzice tratarea în vederea conservării, precum și refrigerarea ouălor din categoria A în localuri sau instalaţii în care se menţine în mod artificial o temperatură mai mică de 5°C.* *Nu sînt considerate refrigerate ouăle care au fost păstrate timp de mai puţin de 24 de ore la o temperatură mai mică de 5°C, în timpul unei operaţiuni de transport, sau păstrate în localurile unde se practică vînzarea cu amănuntul sau în dependinţele acestuia timp de cel mult 72 de ore.*	Pct. 11 din anexa la HG nr. 1208/2008; Pct. 138 din anexa la HGnr. 435/2010					10
X. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi							
59.	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
60.	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte	Art. 14 alin. (2) din Legea nr.					10

	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?	296/2017					
61.	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sînt eliminate în mod igienic, asigurîndu-se protecția mediului, astfel încît acestea să nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare?	Art. 14 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					14
XI. Cerințe privind transportul produselor alimentare							
62.	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
63.	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
XII. Cerințe privind personalul unității de colectare, marcare și ambalare ouă							
64.	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
65.	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
66.	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
67.	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

68.	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
69.	Persoanele care sunt implicate la producerea și distribuirea de produse alimentare sunt instruite în materie de igienă sănătate publică, igienă a produselor alimentare și igienă a muncii, sînt atestate conform reglementărilor în domeniul alimentar aplicabile domeniului de activitate a unității?	Art. 23 alin. (1) din Legea nr. 306/2018; Art. 21 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					15
		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. Hotarîrea Guvernului Nr. 1208 din 27.10.2008 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman;
7. Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
8. 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”;
9. 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*