SA-30

Anexa nr. 30
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
UNITĂȚILOR DE PROCESARE A OUĂLOR ȘI
UNITĂȚILOR DE PRODUCERE A PRODUSELOR DIN OUĂ

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 informaţii generale despre unitate:

Tipul de activitate a întreprinderii:	Unitate de procesare a ouălor □	Unitate de producere a ouălor lichide □
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	□	

Tipul de agent frigorific utilizat in unitate	Freon □	
	Altele □ (descriere)	
Capacitatea totală anuala de producere, tone:		
Capacitate de producție pe tipuri de produse:	Ouă lichide, tone/zi:	
	Praf de ou, tone/zi	
Producția totală anuală, tone:	Melanj:	
	Produse finite din ouă:	

	Altele:	
Capacitatea totală de depozitare:	Refrigerare:	
	Congelare:	
Numărul spațiilor de depozitare:		
Numărul spațiilor de procesare:	Spații de producere ouă lichide:	
	Spații de procesare ouă:	

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 şi cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control				

IV. Lista de întrebări

Nr.	**Întrebări**	**Referința legală**	**Conformitate**			**Comentarii**	**Ponderea**
			Da	**Nu**	**Nu 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.

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 producere/procesare ouă							
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 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,	Art. 10 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					10

	lavabil și netoxic, permite drenajul adecvat al suprafețelor? Suprafețele pavimentului sunt menținute în stare bună?						
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 biacide 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
23.	Unitatea pentru fabricarea produselor din ouă este construită, proiectată şi echipată, astfel încît să se efectueze în mod separat următoarele operațiuni: - spălarea, uscarea şi dezinfectarea ouălor murdare, după caz; - spargerea ouălor, colectarea conținutului acestora şi îndepărtarea pârților de coajă şi membrane; - alte operațiuni, decît cele prevăzute în prezentul punct?	Pct. 139 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010					10
III. Cerințe privind aprovizionarea cu apă și canalizare							
24.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
25.	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
26.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23^1 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
27.	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
28.	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
29.	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							
30.	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*	Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 306/2018; Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011					20

	aplicabile lor. La cererea autorităţii 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)						
31.	Materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare se igienizează și se dezinfectează, fiind evitat pericolul de contaminare?	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					15
32.	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
33.	Materialul utilizat pentru ambalare este sigur, astfel încât nu reprezintă o sursă de contaminare?	Art. 18 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					7
34.	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
V. Cerințe privind materia primă, produsele alimentare și procesul tehnologic							
35.	Cojile ouălor utilizate pentru fabricarea produselor din ouă sînt complet dezvoltate şi sunt integre, neprezentând crăpături?	Pct. 139 sbpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
36.	Ouăle crăpate utilizate pentru fabricarea produselor din ouă au fost livrate unității de procesare direct de către întreprinderea de producţie sau centrul de ambalare?	Pct. 139 sbpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
37.	Ouăle lichide obţinute în conformitate cu cerinţele pentru produsele din ouă, prevăzute de Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin HG nr. 435/2010, pot fi utilizate ca materie primă?	Pct. 139 sbpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					10
38.	La procesare, ouăle se sparg numai dacă sînt curate şi uscate?	Pct. 139 sbpct. 3) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
39.	La procesare, ouăle sînt sparte astfel încît să se reducă la minimum contaminarea?	Pct. 139 sbpct. 3) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
40.	Ouăle, altele decît cele de găină, de curcă sau de bibilică, sunt manipulate și procesate separat? Înainte de reluarea procesării ouălor de găină, curcă sau bibilică, tot echipamentul este curățat și dezinfectat?	Pct. 139 sbpct. 5) din anexa la HG nr. 435/2010					15

41.	Obținerea conținutului ouălor are loc prin alte metode, decât centrifugare ori prin zdrobirea ouălor?	Pct. 139 sbpct. 6) din anexa la HG nr. 435/2010					10
42.	Concentrația de acid 3 hidroxibutiric în substanța uscată a produsului din ouă nemodificat este de până la 10 mg/kg?	Pct. 140 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
43.	Conținutul de acid lactic în materia primă utilizată pentru fabricarea produselor din ouă este de până la 1 g/kg de substanță uscată? *Pentru produsele fermentate această valoare trebuie să fie determinată înaintea procesului de fermentație.*	Pct. 140 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
44.	Cantitatea de resturi de coji de ouă, membrane de ouă şi orice alte părți care ar putea fi în produsul din ouă procesat este de până la 100 mg/kg din produsul din ouă?	Pct. 140 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					10
VI. Cerințe privind marcarea și ambalarea ouălor							
45.	Loturilor de produse din ouă care nu sînt destinate vînzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs le-a fost aplicată marca de identificare și o etichetă ce indică temperatura la care produsele din ouă trebuie să fie păstrate şi perioada în care poate fi asigurată conservarea?	Pct. 141 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010					15
46.	Marca de identificare aplicată pe loturile de produse din ouă care nu sînt destinate vînzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs, corespunde cumulativ următoarelor cerințe, după cum urmează: a) este lizibilă şi de neşters, iar caracterele utilizate sunt descifrabile; b) indice denumirea ţării în care este situată întreprinderea, scrisă în întregime sau sub forma codului din două litere, în conformitate cu standardul naţional GOST 7.67-2003 (ISO 3166-1997) pentru Republica Moldova este MD și c) indică numărul de autorizare al întreprinderii?	Pct. 16 și pct. 141 sbpct. 1) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
47.	Eticheta ouălor lichide din loturile de care nu sînt destinate vînzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs, include formularea „produse din ouă nepasteurizate – pentru a fi tratate la locul de destinaţie”, precum şi data şi ora spargerii?	Pct. 141 sbpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15

48.	Pe eticheta sau ambalajul produselor din ouă este aplicată marca de identificare?	Pct. 17 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
49.	Marca de identificare de pe produsele unității este: - lizibilă și de nește rs, iar caracterele utilizate sunt descifrabile? - este aplicată înainte de ieşirea produselor din întreprindere? - indică denumirea țării, scrisă în întregime sau codul din două litere pentru Republica Moldova MD, numărul de autorizare a întreprinderii, modul de aplicare a mărcii de identificare pe produse?	Pct. 15 lit. a) și pct. 16 lit. a) și b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
50.	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)							
51.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
52.	Procedurile permanente bazate pe principiile HACCP corespund cerinţelor 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. 296/2017 funcţionează eficient?	Art. 3 alin. (7) lit. f) din Legea nr. 296/2017					15

53.	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
54.	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							
55.	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
56.	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							
57.	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
58.	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
59.	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							
60.	Mijloacele de transport cu care operează unitatea la transportul produselor alimentare, deţin autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 306/2018;					20

61.	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
62.	Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul laptelui și asigură: - menţinerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare; - monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare?	Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017					15
XII. Cerințe privind personalul unității de colectare, marcare și ambalare ouă							
63.	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
64.	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
65.	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
66.	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
67.	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
		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. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide;
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”.

Întocmită la data de _____
Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

_____ _____
Nume, prenume *Semnătura*

_____ _____
Nume, prenume *Semnătura*