SA-31

Anexa nr. 31
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
AMBARCAŢIUNILOR DE PESCUIT ŞI/SAU TRANSPORTARE PEŞTE

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 unității:	Ambarcațiune de pescuit □	Ambarcațiune de transportare pește □
Tipul de activitate a unității	Transportul peștelui congelat □	Pescuitul peștelui sălbatic □

	Transportul peștelui refrigerat □	Pescuitul peștelui de acvacultură □
	Pescuitul în apele marine, costier □	Pescuitul în apele interioare □
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 □
Numărul autorizației sanitar-veterinare de funcționare:		
Numărul orelor de pescuit pe zi:		
Numărul personalului muncitor:	a) În total:	
	b) Per schimb de lucru:	
Agentul termic	Din sursă publică	□
	Sursă proprie	□
Tipul de agent frigorific utilizat în unitate	Freon	□
	Altele	□
Lungime totală ambarcațiune, metri:		

Capacitați de producție:

Capacitatea totală zilnică de pescuit proiectată, tone:		
Producția totală anuală, tone:		
Destinația produselor:	a) consum intern, tone:	
	b) export, tone:	
Tipul produselor, tone:	a) pește sălbatic:	
	b) pește din acvacultură:	
Capacități de depozitare, tone:	Capacitatea totală de depozitare:	
	Nr. spațiilor de refrigerare:	
	Nr. spațiilor de congelare:	
	Nr. spațiilor fără regim termic:	

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				

[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.

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		
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;					20
II. Cerințe privind spațiile și facilitățile unității (ambarcațiunii)							
1.	Ambarcațiunea este proiectată și construită astfel încât să evite orice contaminare a produselor cu apă din cală, apele reziduale, fum, carburant, ulei, grăsime sau alte substanțe nocive?	Pct. 74 din anexa la HG nr. 435/2010					15
2.	Ambarcațiunea proiectată și echipată pentru a asigura conservarea produselor pescărești mai mult de douăzeci și patru de ore, este echipată cu cală, cisterne sau container pentru depozitarea produselor pescăreşti la temperaturile prevăzute de reglementările în domeniul alimentar, în special a celor de la pct. 108 și 109 din Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin HG nr. 435/2010?	Pct. 78 din anexa la HG nr. 435/2010					15
3.	Cala este separată prin pereți de hala mașinilor și de spațiile rezervate echipajului în vederea eliminării oricărui risc de contaminare a produselor pescărești depozitate?	Pct. 79 din anexa la HG nr. 435/2010					15

4.	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
5.	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
6.	Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mîinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
7.	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
8.	Unitatea dispune de iluminare naturală și/sau artificială?	Art. 9 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					7
9.	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
10.	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
11.	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
12.	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
13.	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
14.	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

15.	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
16.	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
17.	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
18.	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
19.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul national al produselor biocide.?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5
20.	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							
21.	În cazul în care ambarcațiunea dispune de o sursă de apă destinată produselor pescărești, aceasta este situată astfel încât este evitată contaminarea apei?	Pct. 77 HG nr. 435/2010					10
22.	Apa potabilă utilizată în unitate 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
IV. Cerințe privind materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare							
25.	Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate?	Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 306/2018					20

	(Materialele respective sunt însoţite de o declaraţie în scris care să ateste că ele sînt conforme cu normele 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)	Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011					
26.	Suprafețele cu care produsele pescărești intră în contact sunt fabricate dintr-un material corespunzător, rezistent la coroziune, neted, ușor de curățat și netoxic?	Pct. 75 din anexa la HG nr. 435/2010					10
27.	Echipamentul si materialul utilizat în cursul operațiunilor cu produsele pescărești sunt fabricate dintr-un material rezistent la coroziune si ușor de curățat si dezinfectat?						10
28.	Recipientele utilizate pentru depozitarea produselor pescărești pot asigura conservarea acestora în condiții de igienă satisfăcătoare și, după caz, permit o evacuare adecvată, astfel încât, apa provenită din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele?	Pct. 79 din anexa la HG nr. 435/2010					15
29.	Ambarcațiunea este dotată cu instalații pentru refrigerarea produselor pescărești în apă de mare curată răcită?	Pct. 80 din anexa la HG nr. 435/2010					10
30.	Cisternele sunt dotate cu un sistem care să asigure o temperatură omogenă?						10
31.	Sistemul permite atingerea unei rate de refrigerare astfel încât temperatura amestecului de pești și de apă de mare curată să nu fie mai mare de 3 °C la șase ore după încărcare sau 0 °C după șaisprezece ore, să se permită supravegherea și, dacă este necesar, înregistrarea temperaturii?						15
32.	Nava dispune de un echipament de congelare cu o putere suficientă pentru ca interiorul produselor să ajungă repede la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C?	Pct. 81 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
33.	Nava dispune de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C?	Pct. 81 lit. bB) din anexa la HG nr. 435/2010					10
VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)							
34.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15

35.	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 esenţial, 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
36.	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. 296/2017?	Art. 3 alin. (7) lit. g) și art. 8 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					18
37.	Unitate implementează și menţin 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							
38.	Produsele pescărești proaspete, produsele pescăreşti neprocesate decongelate, provenite de la crustacee şi moluşte, sunt menţinute la o temperatură apropiată de cea de topire a gheţii?	Pct. 108 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
39.	Produsele pescăreşti păstrate vii sunt ţinute la o temperatură şi într-un mod care nu afectează inofensivitatea produselor şi viabilitatea acestora?	Pct. 108 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					15

40.	Dispozitivul permite atingerea unei rate de refrigerare astfel încât temperatura amestecului de pești și de apă de mare curată să nu fie mai mare de 3 °C la șase ore după încărcare sau 0 °C după șaisprezece ore? Dispozitivul permite supravegherea și, dacă este necesar, înregistrarea temperaturii?	Pct. 80 din anexa la HG nr. 435/2010					10
41.	Spațiile de depozitare sunt echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii, așezat astfel încât să poată fi consultat ușor?	Pct. 81 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
42.	Temperatura din spațiile în care are loc manipularea și depozitarea peștelui 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					11
43.	Sonda termică a sistemului de înregistrare este situată în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare.	Pct. 81 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					5
IX. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
44.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produse pescărești?	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							
45.	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
46.	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
47.	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

XII. Cerințe privind personalul unității							
48.	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
49.	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
50.	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
51.	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

VIII. 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. 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*