SA-34

Anexa nr. 34
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

LISTA DE VERIFICARE
PENTRU CONTROLUL DE STAT ȘI SUPRAVEGHEREA
ABATOARELOR/UNITĂȚILOR DE PRODUCERE A CĂRNII ROȘII

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:	Abator ☐	Secție de depozitare carne ☐	Secție de tranșare ☐

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 □
Program de restructurizare/modernizare	Da □	Nu □
Originea materiei prime	Piața internă	□
	Import	□
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 în unitate:	Freon	□
	Altele	□
Capacitatea totală anuala de producție, tone:		
Producția totală anuală, tone:		

Tipul produselor:	a) carne (în carcasa), tone :	
	b) organe, (tone):	
Destinația producției:	a) consum intern, tone:	
	b) export, tone:	
Capacitatea proiectată de tăiere, capete/oră:		
Media tăierii, capete/săptămână:		
Numărul liniilor de taiere:		
Specii de animale tăiate:		

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							
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, 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.	Abatorul dispune de spaţii de cazare igienice sau, dacă clima permite, de boxe de aşteptare pentru animale, uşor de curăţat şi dezinfectat, echipate cu	Pct. 28 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					5

	adăpătoare, şi, în caz de necesitate, cu hrănitoare?						
22.	Abatorul este dotat cu spaţii separate, care se încuie sau, dacă clima permite, boxe pentru animale bolnave sau suspecte de boală, echipate cu un dispozitiv de evacuare separat a dejecţiilor şi construite astfel încît să se evite orice contaminare a celorlalte animale?	Pct. 28 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
23.	Spaţiile de cazare au dimensiuni suficiente pentru a asigura respectarea bunăstării animalelor și amenajate astfel încît să faciliteze inspecţia veterinară antemortem, inclusiv identificarea animalelor sau a grupurilor de animale?	Pct. 28 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					7
24.	Abatorul dispune de încăpere separată pentru golirea şi curăţarea stomacurilor şi intestinelor?	Pct. 29 sbpct. 2) din anexa la HG nr. 435/2010					15
25.	Abatorul dispune de o zonă sau un loc special pentru depozitarea gunoiului de grajd şi conţinutului tractului digestiv?	Pct. 28 lit. i) din anexa la HG nr. 435/2010					7
26.	Abatorul dispune de spaţiu separat, cu amenajări corespunzătoare, pentru curăţarea, spălarea şi dezinfectarea mijloacelor de transport utilizate pentru animale vii?	Pct. 28 lit. g) din anexa la HG nr. 435/2010					5
27.	Există o instalaţie echipată corespunzător care se încuie sau, după caz, un spaţiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar?	Pct. 28 lit. i[1]) din anexa la HG nr. 435/2010					7
28.	Unităţile de tranşare în care se manipulează carnea de ungulate domestice sînt construite astfel încît să se evite contaminarea cărnii, să se permită desfăşurarea continuă a operaţiunilor, şi să se asigure separarea diferitelor loturi de producţie?	Pct. 30 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
29.	Unitatea de tranșare dispune de încăperi care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea neambalată?	Pct. 30 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
30.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul national al produselor biocide.?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5
31.	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							
32.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18

33.	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
34.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23^1 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
35.	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
36.	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 şi echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare							
37.	Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate? *(Materialele respective sunt însoțite de o declarație în scris care să ateste că ele sînt conforme cu normele aplicabile lor. La cererea autorității de reglementare trebuie să fie disponibilă o documentație corespunzătoare pentru a demonstra această conformitate – ex. o copie certificată a avizului sanitar al Autorității Naționale pentru Sănătate Publică, emisă de unitatea de la care s-au procurat materialele respective)*	Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 306/2018; Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011					20
38.	Materialele, utilajele, instalațiile şi echipamentele, care vin în contact cu produsele alimentare, sunt igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția se face cu o frecvență care permite evitarea oricărui pericol de contaminare?	Art. 13 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 296/2017					15
39.	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
40.	Materialul utilizat pentru împachetare şi ambalare este sigur, astfel încât nu reprezintă o sursă de contaminare?	Art. 18 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					7
41.	Recipientele metalice şi cele din sticlă sunt integre şi se asigură igiena acestora.	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					10
42.	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

43.	Liniile de sacrificare permit desfășurarea continuă a sacrificării şi evită contaminarea încrucișată între diferitele părţi ale liniei	Pct. 29 sbpct. 5) din anexa la HG nr. 435/2010					18
44.	În unitate există instalaţii pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puţin 82 °C sau un alt sistem cu un efect echivalent?	Pct. 28 lit. d) și pct. 30 lit. e) din anexa la HG. Nr. 435/2010					18
45.	Abatorul dispune de instalaţii care se încuie, pentru depozitarea la frig a cărnii reţinute şi instalaţii separate care se încuie, pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consum uman?	Pct. 28 lit. f) din anexa la HG nr. 435/2010					18
46.	Echipamentele de imobilizare sau de asomare a animalelor sunt întreținute şi verificate în conformitate cu instrucțiunile producătorilor de către persoane care au fost instruite în acest scop? Există Registrul de întreţinere a echipamentelor de imobilizare sau de asomare a animalelor, care este păstrat cel puţin un an?	Pct. 33 din anexa la HG nr. 369/2015					10
V. Cerințe privind materia primă, produsele animale și procesul tehnologic							
47.	Pentru evitarea contaminării cărnii, asomarea şi sîngerarea se efectuează separat în spaţiu şi timp?	Pct. 29 sbpct. 3) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					12
48.	Pentru evitarea contaminării cărnii, în cazul animalelor din specia porcine, opărirea, depilarea, curățarea şi flambarea se efectuează separat în spaţiu şi timp?	Pct. 29 sbpct. 3) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					12
49.	Jupuirea carcasei şi a altor părţi ale corpului destinate consumului uman se efectuează complet, cu excepţia animalelor din specia porcine, a capetelor şi picioarelor de la animale din speciile ovine, caprine şi viţei?	Pct. 31 sbpct. 8) din anexa la HG nr. 435/2010					12
50.	Eviscerarea şi prepararea ulterioară a cărnii se efectuează separat în spațiu și în timp?	Pct. 29 sbpct. 3) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					12
51.	Manipularea intestinelor şi a stomacurilor curățate se efectuează separat în spațiu și în timp?	Pct. 29 sbpct. 3) lit. d) din anexa la HG nr. 435/2010					10
52.	În cazul în care prepararea şi curăţarea altor organe comestibile, în special manipularea capetelor jupuite, nu se efectuează la linia de sacrificare, aceste operațiuni se fac separat în spațiu și timp?	Pct. 29 sbpct. 3) lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010					10

53.	Acceptarea animalelor la abator se face doar după solicitarea şi obţinerea informaţiilor relevante privind circuitul alimentar - cele indicate la pct. 22 dinRegulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin HG nr. 435/2010, conform registrelor ţinute în exploataţia de origine? Informaţia se obţin cu cel puţin 24 de ore înaintea sosirii animalelor la abator?	Pct. 21 lit. b) și c) și pct. 22 din anexa la HG nr. 435/2010					10
54.	După sosirea la abator, sacrificarea animalelor se efectuează fără întârziere, dar nu mai târziu de 72 de ore de la sosire, iar pentru cabaline – nu mai târziu de 5 zile e la sosire?	Pct. 31 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010; Pct. 17 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 913/2018; Pct. 7 din anexa la HG nr. 686/2018; Pct. 18 lit. b) din anexa la HG nr. 699/2018					10
55.	Animalele sau, după caz, fiecare lot de animale, expediate pentru sacrificare sunt identificate astfel încît să se poată stabili originea acestora?	Pct. 31 sbpct. 5) din anexa la HG nr. 435/2010					15
56.	Se asigură ca, carcasele să nu conţină contaminări vizibile cu fecale, iar orice contaminare vizibilă este îndepărtată fără întîrziere prin fasonare sau printr-o metodă alternativă care are un efect echivalent?	Pct. 31 sbpct. 10) din anexa la HG nr. 435/2010					15
57.	Sunt luate măsuri pentru evitarea contactului a carcaselor şi organelor cu pardoseala, cu pereţii sau cu platformele de lucru?	Pct. 31 sbpct. 11) din anexa la HG nr. 435/2010					15
58.	Pînă la finalizarea inspecţiei post-mortem, părţile unui animal sacrificat rămîn identificabile ca aparţinînd unei anumite carcase și se asigură ca ele să nu vină în contact cu alte carcase, organe comestibile sau viscere, inclusiv cu cele care au fost deja supuse inspecţiei post-mortem? Penisul este îndepărtat imediat, cu condiţia ca acesta să nu prezinte nici o leziune patologică?	Pct. 31 sbpct. 13) din anexa la HG nr. 435/2010					20
59.	În abatoare, carcasele de ungulate domestice sunt supuse doar secţionării în semicarcase sau sferturi de carcase, iar semicarcasele –unt secționate în cel mult trei bucăţi?	Pct. 35 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010					15

	Tranşarea şi dezosarea ulterioară se efectuează într-o unitate de tranşare						
60.	În cazul în care spaţiile sînt autorizate pentru tranşarea cărnii diferitelor specii de animale, se iau măsuri de precauţie pentru evitarea contaminării încrucişate, efectuînd aceste operaţiuni în timp şi spaţiu diferit?	Pct. 35 sbpct. 2 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					15
61.	Ambalarea organelor comestibile se efectuează separat în spațiu și în timp?	Pct. 29 sbpct. 3) lit. f) din anexa la HG nr. 435/2010					15
62.	Livrarea cărnii se efectuează separat în spațiu și în timp	Pct. 29 sbpct. 3) lit. g) din anexa la HG nr. 435/2010					10
63.	În cazul în care abatorul este autorizat pentru sacrificarea unor diferite specii de animale sau pentru manipularea carcaselor de vînat de crescătorie şi de vînat sălbatic, sunt implementate măsuri de precauţie pentru a se preveni contaminarea încrucișată, prin separarea în timp şi în spaţiu a operaţiunilor efectuate la diferite specii?	Pct. 33 din anexa la HG nr. 435/2010					15
VI. Cerințe pentru decelarea trichinei							
64.	În momentul examinărilor post-mortem a carcaselor, pentru detectarea prezenţei de Trichinella medicul veterinar examinează și prelevă, în mod obligatoriu, eşantioane din carcasele din abatoare după cum urmează: 1) examinează toate carcasele de scroafe de reproducţie şi vieri sau cel puţin 10% din carcasele animalelor trimise pentru sacrificare în fiecare an, din fiecare exploataţie, care este inclusă în Lista exploataţiilor care aplică condiţii de adăpost controlate?	Pct. 3 din anexa nr. 1 la HG nr. 1086/2017					10
	2) examinează toate carcasele animalelor trimise spre sacrificare din exploataţiile care nu sînt incluse în Lista exploataţiilor care aplică condiţii de adăpost controlate?						10
	3) examinează toate carcasele de cai, porci mistreţi şi alte specii de animale de crescătorie sau sălbatice sensibile la infestarea cu Trichinella.						10
65.	Toate eşantioanele prelevate din fiecare carcasă se supun unei examinări privind detectarea prezenţei de Trichinella, într-un laborator, cu aplicarea uneia dintre metodele de detectare a prezenţei de Trichinella?	Pct. 4 din anexa nr. 1 la HG nr. 1086/2017					10
66.	Carcasele sau părţi ale acestora se deţin la abator, nepărăsind localul înainte de a fi cunoscut şi de a se fi dovedit	Pct. 8 și 9 din anexa nr. 1 la HG nr. 1086/2017					11

	negativ rezultatul examinării privind detectarea prezenţei de Trichinella? *Deşeurile animale şi subprodusele de origine animală care nu sînt destinate consumului uman şi care nu conţin muşchi striaţi pot părăsi localul înainte de a fi cunoscut rezultatul examinării privind detectarea prezenţei de Trichinella.*						
67.	Toţi membrii personalului care intervin în examinarea eşantioanelor privind detectarea prezenţei de Trichinella deţin un certificat prin care se atestă că au fost instruiţi şi au participat la un program de control al calităţii testelor utilizate pentru detectarea prezenţei de Trichinella şi la o evaluare periodică a procedurilor testului, de înregistrare şi de analiză realizate în laborator?	Pct. 10 din anexa nr. 1 la HG nr. 1086/2017					15
VII. Cerințe privind protecția animalelor în timpul uciderii							
68.	La colectarea şi transportul animalor vii la abator, se sigură manipularea cu grijă şi evitarea oricărei suferințe inutile animalelor?	Pct. 27 din anexa la HG nr. 435/2010					5
69.	Animalele sunt ucise doar după asomare?	Pct. 9 din anexa la HG nr. 369/2015					10
70.	În cazul asomării simple, moartea se provocată imediat, prin una dintre următoarele proceduri: sîngerare, spinalizare, electrocutare, expunerea prelungită la anoxie?	Pct. 10 din anexa la HG nr. 369/2015					10
71.	Sunt respectate cerințele specifice prevăzute la pct. 12-20 din Norma sanitar-veterinară privind protecția animalelor în momentul uciderii, aprobată prin HG nr. 396/2015, pentru metodele principale de asomare (conform anexei nr. 1 la aceeași normă sanitar-veterinară)?	Pct. 9 din anexa la HG nr. 369/2015					10
72.	Dacă o singură persoană este responsabilă de asomarea, încătușarea, suspendarea şi sângerarea animalelor, aceasta efectuează toate operaţiunile menţionate în mod consecutiv mai întîi asupra unui animal, apoi asupra altui animal?	Pct. 59 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 369/2015					7
VIII. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)							
73.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
74.	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
75.	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
76.	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
IX. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură							
77.	Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată şi înregistrată? Sunt prezente tabelele și diagramele de monitorizare a temperaturii în spațiile de depozitare, producere și procesare?	Art. 9 alin. (2) lit. d) din Legea nr. 296/2017					10
78.	Carnea este imediat refrigerată, astfel încât să se asigure, în toată carnea, o temperatură nu mai mare de 3 ºC pentru organele comestibile şi 7 ºC pentru altă carne? În timpul procesului de refrigerare există o ventilație corespunzătoare	Pct. 38 sbpct. 1) și 2) din anexa la HG nr. 435/2010					18

	pentru a se evita condensul la suprafaţa cărnii?						
79.	În timpul tranşării, dezosării, fasonării, tăierii, ambalării şi împachetării carnea este menţinută la o temperatură sub 3 °C şi pentru organe şi 7 °C pentru altă carne, la o temperatură ambientală ce nu depăşeşte 12 °C?	Pct. 35 sbpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					18
80.	Carnea este dezosată şi tranşată înainte de a ajunge la o temperatură sub 3 °C pentru organe şi 7 °C pentru altă carne?	Pct. 35 sbpct. 3) din anexa la HG nr. 435/2010					18
81.	Carnea în carcase şi/sau tranşată, refrigerată şi depozitată la temperatura +2-+4ºC este păstrată un termen maximal de: a) 10 zile - pentru carnea de bovine, ovine, caprine și cabaline; b) 7 zile - pentru carnea de porcine?	Pct. 48 din anexa la HG nr. 696/2010					15
82.	Se respectă termenul de păstrare a cărnii în carcase şi/sau tranşate, şi organelor comestibile congelate şi depozitate la t˚ = -18, -25˚C, -30˚C conform Tabelului 3 din Cerințele privind producerea, importul şi plasarea pe piaţă a cărnii - materie primă, aprobate prin HG nr. 696/2010?	Pct. 49 din anexa la HG nr. 696/2010					15
X. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare							
83.	Etichetele conțin toate mențiunile obligatorii indicate la art. 8 și 9 din Legea nr. 279/2017?	Art. 7 alin. (7) din Legea nr. 279/2017					18
84.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art. 12 din Legea nr. 306/2018					18
85.	Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele alimentare sînt amplasate într-un loc evident, astfel încît să fie uşor vizibile, lizibile și de nește rs, iar caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile?	Art. 11 alin. (1) din Legea nr. 279/2017; Pct. 16 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
86.	Marca de identificare aplicată pe produsele abatorului indică 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?	Pct. 16 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
87.	Operațiunile de împachetare şi ambalare se efectuează astfel încît să se evite contaminarea produselor alimentare?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					15

XI. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
88.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor de la care a fost aprovizionat cu materie primă alimentară, semipreparate, aditivi alimentari, produse alimentare sau cu orice substanțe destinate să fie încorporate în alimente?	Art. 23^1 alin. (1) din Legea nr. 50/2013; Art.11 alin. (1) din Legea nr. 306/2018;					15
89.	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
90.	Unitatea deţine, în formă actualizată Registrul unităţii de sacrificare, pe care este inscripționat codul unităţii de sacrificare atribuit de SIA RSA?	Pct. 56 din secția 6 la HG nr. 828/2022					18
91.	Accesul în unitatea de sacrificare este oferit numai animalelor identificate, însoţite de Formularul de mişcare , Certificatul veterinar de sănătate, iar în cazul bovinelor – şi de paşaportul individual pentru bovine?	Pct. 57 alin 1) secția 6 la HG nr. 828/2022					18
92.	Mijlocul de identificare, pentru fiecare animal în parte admise în unitatea de sacrificare, este în concordanță cu documentele de însoţire?	Pct. 67 alin 2) secția 6 la HG nr. 828/2022					18
93.	Sunt înregistrate în SIA RSA: a) sosirea animalelor destinate sacrificării ; b) evenimentul de sacrificare tradițională sau, după caz, a altui eveniment ; în termen de cel mult trei zile ?	Pct. 57 alin 4),5) secția 6 la HG nr. 828/2022					18
XII. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi							
94.	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
95.	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
96.	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

XIII. Cerințe privind transportul							
97.	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
98.	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
99.	Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură: -menţinerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare; - monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare?	Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017					8
XIV. Cerințe privind personalul unității							
100.	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**
101.	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
102.	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
103.	Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente au fost instruite în domeniul aplicării principiilor HACCP?	Art. 21 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					15
		TOTAL					

V. Punctajul pentru evaluarea riscului

Încălcări	**Numărul de întrebări conform clasificării încălcărilor** *(toate întrebările aplicate)*	**Numărul de încălcări constatate în cadrul controlului** *(toate întrebările neconforme)*	**Gradul de conformare conform numărului de încălcări %** *(1-(col 3/col 2) x100%)*	**Ponderea valorică totală conform clasificării încălcărilor** *(suma punctajului tuturor întrebărilor aplicate)*	**Ponderea valorică a încălcărilor constatate în cadrul controlului** *(suma punctajului întrebărilor neconforme)*	**Gradul de conformare conform numărului de încălcări %** *(1-(col 6/col 5) x100%)*
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
Minore						
Grave						
Foarte grave						
Total						

VI. Ghid privind sistemul de apreciere

Clasificarea încălcărilor, identificate în baza întrebărilor formulate	**Punctajul**
Minore	1 – 5
Grave	6 – 10
Foarte grave	11 - 20

VII. Lista actelor normative relevante

1. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
2. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare;
3. Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformităţii cu legislaţia privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor;
4. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
5. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
6. Hotărîrea Guvernului nr. 686 din 29.06.2018 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind condițiile de sănătate și certificare animală la comerțul (importul și exportul) cu ovine și caprine;
7. Hotărîrea Guvernului nr. 1086 din 14.12.2017 pentru aprobarea Regulamentului sanitar-veterinar cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezenţa de Trichinella în carne;
8. Hotărîrea Guvernului nr. 369 din 12.06.2015 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind protecția animalelor în momentul uciderii;
9. Hotărîrea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul şi plasarea pe piață a cărnii - materie primă;
10. Hotărîrea Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal;
11. Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
12. 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”;

13. Hotărîrea Guvernului nr. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide.
14. Hotărîrea Guvernului nr.828 din 30-11-2022 pentru aprobarea Regulamentului privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor

Întocmită la data de _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

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