SA-35

Anexa nr. 35
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023

AGENŢIA NATIONALĂ PENTRU SIGURANŢA 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
UNITĂȚILOR DE PRODUCERE/PROCESARE A CĂRNII DE PASĂRE

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) carne – piese tranșate, tone:	
	Organe, tone:	
Destinația producției:	c) consum intern, tone:	
	d) export, tone:	
Capacitatea proiectată de tăiere, capete/oră:		
Media tăierii, capete/săptămână:		
Numărul liniilor de taiere:		
Specii de pasări tăiate (Broiler, găini, bibilici, curcani, rațe, gîște). Animale lagomorfe tăiate/sacrificate:		

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				

[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 Pct. 40 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010					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 o încăpere sau un spațiu acoperit pentru recepția păsărilor și pentru inspecția veterinară înainte de sacrificare?	Pct. 40 sbpct. 1) din anexa la HG nr. 435/2010					10

22.	Abatorul dispune de o încăpere separată pentru eviscerare şi pregătirea cărnii, inclusiv adăugarea de condimente la carcasele întregi de pasăre, cu excepţia cazului în care ANSA, autorizează ca aceste operaţiuni să se efectueze separat în timp sau într-un anumit abator?	Pct. 40 sbpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
23.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul national al produselor biocide.?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5
24.	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							
25.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
26.	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
27.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23^1 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
28.	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
29.	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
30.	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							
31.	Materialele care vin în contact cu produsele alimentare (utilaje, ambalaje) utilizate la unitate sunt autorizate? *(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.*	Art. 14 alin. (1) din Legea nr. 306/2018; Pct. 19 din anexa la HG nr. 308/2011					20

	o copie certificată a avizului sanitar al Autorității Naționale pentru Sănătate Publică, emisă de unitatea de la care s-au procurat materialele respective)						
32.	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
33.	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
34.	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
35.	Recipientele metalice şi cele din sticlă sunt integre şi se asigură igiena acestora.	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					10
36.	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
37.	Liniile de sacrificare permit desfășurarea continuă a sacrificării şi evită contaminarea încrucișată între diferitele părţi ale liniei	Pct. 40 sbpct. 2) lit. e) din anexa la HG nr. 435/2010					18
38.	În unitate există instalații pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 82 °C sau un alt sistem cu un efect echivalent?	Pct. 40 sbpct. 3) din anexa la HG nr. 435/2010					18
39.	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
40.	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
41.	Abatorul dispune de instalaţii ce se pot încuia, pentru depozitarea frigorifică a cărnii suspecte şi instalaţii separate ce se pot încuia, pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consum uman?	Pct. 40 sbpct. 5) din anexa La HG nr. 435/2010					15

V. Cerințe privind materia primă, produsele animale și procesul tehnologic							
42.	Procesul de tratare termică utilizat asigură o temperatură corespunzătoare pentru toate părțile produsului tratat, pentru o anumită perioadă de timp și previne contaminarea produsului în timpul procesului respectiv?	Art. 20 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					7
43.	Operatorul controlează cu regularitate parametrii principali (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici)?	Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					7
44.	Asomarea, sângerarea, deplumarea sau jupuirea şi eventual opărirea şi expedierea cărnii se efectuează separat în spaţiu şi timp?	Pct. 40 sbpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					15
45.	După inspecţia veterinară post-mortem, se realizează: a) îndepărtarea cît mai curînd posibil din sectorul curat al întreprinderii a părţilor improprii pentru consum uman, b) excluderea intrării în contact a cărnii declarate proprie pentru consum uman cu carnea suspectă sau declarată improprie pentru consum uman şi subprodusele necomestibile și c) îndepărtarea în întregime, cît mai curînd posibil, a viscerelor şi părţilor de viscere care rămân în carcasă, cu excepţia rinichilor?	Pct. 43 sbpct. 8) din anexa la HG nr. 435/2010					20
46.	Sînt excluse de la consumul uman capul separat de carcasă, cu excepţia limbii, crestei, bărbiţelor, carunculilor, precum şi următoarele viscere: traheea, pulmonii, esofagul, guşa, intestinul şi vezica biliară?	Pct. 35 din anexa nr. 1 la HG nr. 773/2013					10
47.	În cazul în care carcasele sunt supuse unui proces de răcire prin imersie, sunt luate toate măsurile de precauţie pentru a se evita contaminarea carcaselor, ţinându-se cont de greutatea carcasei, temperatura apei, volumul şi direcția fluxului apei şi timpul de răcire?	Pct. 43 sbpct. 10) din anexa la HG nr. 435/2010					10
48.	În spațiile de sacrificare se introduc doar păsările vii destinate sacrificării, cu excepția păsărilor eviscerate cu întîrziere, a gîştelor şi a raţelor crescute pentru producţia de „ficat gras” şi a păsărilor care nu sînt considerate ca fiind domestice, dar care sînt crescute ca animale domestice de fermă, sacrificate în fermă?	Pct. 43 sbpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
49.	Acceptarea animalelor la abator se face doar după solicitarea şi obţinerea informaţiilor relevante privind circuitul alimentar - cele indicate la pct. 22	Pct. 21 lit. b) și c) și pct. 22 din anexa la HG nr. 435/2010					10

	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?						
50.	Se efectuează inspecția veterinară ante-mortem și post-mortem în conformitate cu instrucțiunile ANSA?	Pct. 43 sbpct. 3) și 7) din anexa la HG nr. 435/2010					20
51.	În abatoare se efectuează controale privind apa absorbită conform pct. 21 și în cazul cînd se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis, operatorul aduce imediat modificări a sistemului sau instalațiilor?	Pct. 30^1, Cap. IV din HG nr. 773/03.10.2013					10
52.	Carcasele și tranșele de pasăre de curte clasificate în clasa A sau B îndeplinesc condiții minime: - să fie intacte, ținându-se seama de prezentare, - să fie curate, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge; - să nu prezinte nici un miros străin; - să nu prezinte urme vizibile de sânge; urmele de dimensiuni mici și slab perceptibile sunt tolerate; - să nu prezinte fracturi deschise; - să nu prezinte echimoze grave. - carnea păsărilor de curte proaspete nu trebuie să prezinte urme de refrigerare anterioară?	Pct. 3^1, Cap. II din HG nr. 773/03.10.2013					10
53.	După inspecția veterinară post-mortem, se efectuează următoarele măsuri:						
	a) se îndepărtează cît mai curînd posibil din sectorul curat al întreprinderii părţile improprii pentru consum uman?	Pct. 43 sbpct. 8) lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
	b) se exclude contactul a cărnii declarate proprie pentru consum uman cu carnea suspectă sau declarată improprie pentru consum uman şi subprodusele necomestibile?	Pct. 43 sbpct. 8) lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
	c) se îndepărtează în întregime, cît mai curînd posibil, viscerele şi părţile de viscere care rămîn în carcasă?	Pct. 43 sbpct. 8) lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					7
54.	Asomarea, sîngerarea, eviscerarea și orice altă pregătire se efectuează fără întîrziere nejustificată, astfel încît să se evite orice contaminare a cărnii și să ia măsuri pentru a preveni scurgerea conţinutului tractului digestiv în timpul eviscerării?	Pct. 43 sbpct. 6) din anexa la HG nr. 435/2010					16

VII. Cerințe privind protecția animalelor în timpul uciderii							
55.	Animalele sunt ucise doar după asomare?	Pct. 9 din anexa la HG nr. 369/2015					10
56.	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
57.	Sunt respectate cerințele specifice prevăzute la pct. 12-20 din Norma sanitar-veterinară privind protecţia animalelor în momentul uciderii, aprobată prin HG nr. 369/2015, pentru metodele principale de asomare (conform anexei nr. 1 la aceeași normă sanitar-veterinară)?	Pct. 9 din anexa la HG nr. 369/2015					10
58.	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)							
59.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
60.	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	Art. 3 alin. (7) lit. f) din Legea nr.					15

	pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la art. 3 alin. (7) lit. a)–e) din Legea nr. 297/2017 funcționează eficient?	296/2017					
61.	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
62.	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
IX. Cerințe privind conformitatea regimului de temperatură							
63.	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
64.	După inspecţia veterinară şi eviscerare, păsările sacrificate sînt curăţate şi refrigerate, de îndată ce acest lucru este posibil, la o temperatură ce nu depăşeşte 4 °C?	Pct. 43 sbpct. 9) din anexa la HG nr. 435/2010					18
65.	Carnea în carcase şi/sau tranşate, refrigerată şi depozitată la temperatura +2-+4ºC este păstrată un termen maximal de 5 zile?	Pct. 48 din anexa la HG nr. 696/2010					15
66.	Se respectă termenul de păstrare a cărnii în carcase şi/sau tranşate, şi organelor comestibles congelate şi depozitate la t˚ = -18, -25˚C, -30˚C conform Tabelului 3 din Cerințele privind producerea, importul și 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							
67.	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
68.	Operatorul informează consumatorului cu privire la carnea de pasăre clasificată în clasa A sau B privind categoria vizată?	Art.7 alin. (7) din Legea nr.279/2017					10
69.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art.12 din Legea nr. 306/2018;					18
70.	Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele alimentare sînt amplasate într-un loc	Art. 11 alin. (1) din Legea nr. 279/2017;					10

	evident, astfel încît să fie uşor vizibile, lizibile și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile?	Pct. 16 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					
71.	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
72.	Operațiunile de împachetare și 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							
73.	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
74.	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
XII. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi							
75.	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
76.	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
77.	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							
78.	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

79.	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
80.	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
81.	Operatorul care transportă păsări vii până la abator asigură ca, în timpul colectării şi transportului, animalele să fie manipulate cu grijă, fără să li se cauzeze suferinţe?	Pct. 39 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
82.	Transportarea spre abator a animalele care prezintă simptome de boală sau sunt originare din efective cunoscute a fi contaminate cu agenţi periculoşi pentru sănătatea omului se face exclusiv cu autorizarea Agenţiei naționale pentru Siguranța Alimentelor?	Pct. 39 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					18
83.	Cuştile şi modulele utilizate pentru transportul animalelor la abator sunt confecţionate dintr-un material rezistent la coroziune, uşor de curăţat şi de dezinfectat? Imediat după descărcare şi înainte de reutilizare echipamentul utilizat pentru colectarea şi livrarea animalelor vii este curăţat, spălat şi dezinfectat?	Pct. 39 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					10
XIV. Cerințe privind personalul unității							
84.	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
85.	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
86.	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

87.	Persoanele responsabile de elaborarea și menținerea procedurii sau de punerea în aplicare a ghidurilor aferente au fost instruite în domeniul aplicării principiilor HACCP?	Art. 21 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					15
		TOTAL					

V. Punctajul pentru evaluarea riscului

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

VI. Ghid privind sistemul de apreciere

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

VII. Lista actelor normative relevante

1. Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
2. Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformităţii cu legislaţia privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate şi de bunăstare a animalelor;
3. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
4. Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare;
5. Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
6. Hotărîrea Guvernului nr. 369 din 12.06.2015 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind protecţia animalelor în momentul uciderii;
7. Hotărîrea Guvernului nr. 773 din 03.10.2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerinţelor de comercializare a cărnii de pasăre;
8. Hotărîrea Guvernului nr. 435 din 28.05.2 010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală ;
9. Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;

10. 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”;
11. Hotărîrea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul şi plasarea pe piață a cărnii - materie primă;
12. Hotărîrea Guvernului nr. 369 din 12.06.2015 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind protecţia animalelor în momentul uciderii;
13. 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*