SA-36

Anexa nr.36
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023

AGENȚIA NATIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
MD-2009, mun. Chișinău, 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 PRELUCRARE A PEȘTELUI ȘI A PRODUSELOR PESCĂREȘTI

I. Numele, prenumele și funcțiile inspectorilor care efectuează controlul

_____

_____

_____

II. Persoana și obiectul supuse controlului
Denumirea persoanei

_____

Sediul juridic:

_____

Cod fiscal: _____

Numele, prenumele conducătorului persoanei supuse controlului/reprezentantului acesteia:

_____

Unitatea structurală/funcțională supusă controlului (denumirea):

_____

Sediul unității structurale/funcționale:

_____

Codul fiscal al unității structurale/funcționale supuse controlului:
_____

Alte informații generale despre unitate:

Tipul de activitate a întreprinderii:	Produse transformate ☐	Conserve din pește ☐	Carne separată mecanic ☐
	Produse proaspete ☐	Produse preparate ☐	Depozitare ☐
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 □
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	□

Capacități de producție:

Producția totală pentru anul precedent, tone:	**Capacitatea totală anuală de producție proiectată, tone:**	**Numărul spațiilor de procesare:**
- Pește și produse din pescuit proaspete_____ - Produse preparate _____ - Produse transformate___ - Conserve din pește ____ - Carne separată mecanic _____	- Pește și produse din pescuit proaspete_____ - Produse preparate _____ - Produse transformate _____ - Conserve din pește _____ - Carne separată mecanic _____	- Produse proaspete _____ - Produse preparate _____ - Produse transformate _____ - Conserve din pește _____ - Carne separată mecanic _____

Tipul produselor : **-** Produse proaspete _____ **-** Produse preparate _____ - Produse transformate _____ - Conserve din peşte _____ - Carne separată mecanic _____	**Capacitate producţie (tone/zi) :** **-** Produse proaspete _____ **-** Produse preparate _____ - Produse transformate _____ - Conserve din peşte _____ - Carne separată mecanic _____	**Depozitare materie primă:** - Nr.spaţiilor de răcire _____ - Nr. spaţiilor de refrigerare_____ - Nr. spaţiilor de congelare_____ **Capacitatea totală de depozitare, tone _____**
Originea materiei prime - Producţie autohtonă: Da □,Nu □ -Din import: Da □ , Nu □	**Capacitatea de răcire materie primă şi produse finite :** - Refrigerare _____(tone) - Congelare _____(tone) 48 h la temp. -18*C	**Depozitare produse finite :** - Nr. spaţiilor cu răcire_____ - Nr. spaţiilor de refrigerare_____ - Nr. spaţiilor de congelare_____
Destinația produselor finite: - Consum intern, (tone):_____ - Export, (tone):_____	**Destinația produselor finite:** - către alte unităţi de procesare □ - către unităţi de comercializare □ directă	**Capacitatea maximă a fabricii** (liniei tehnologice), Sortimente/tone/zi: _____

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				
Aplicarea 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.	Există o instalație echipată corespunzător care se încuie sau, după caz, un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar?	Pct. 28 lit. i^1 din anexa la HG nr. 435/2010					7

22.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul național al produselor biocide.?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5
23.	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							
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.	Gheața ce vine în contact cu produsele alimentare este obținută din apă potabilă și este obținută, manipulată și depozitată în condiții ce evită contaminarea ei?	Art. 15 alin. (6) 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 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

32.	Materialele, utilajele, instalațiile și 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 ușor de igienizat, iar în caz de necesitate, de dezinfectat?	Art. 18 alin. (4) din Legea nr. 296/2017 Pct. 107 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					10
37.	Recipientele, containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor de pescuit proaspete, preparate, neambalate, depozitate sub gheață sunt rezistente la apă şi asigură ca apa rezultată din topirea gheții să nu vină în contact cu produsele?	Pct. pct. 92 lit. i) din pct. 105 din anexa la HG nr. 435/2010					10
38.	Materialul folosit pentru ambalarea produselor finite este sigur, nereprezentând o sursă de contaminare și este depozitat astfel încât acesta să nu fie expus unui risc de contaminare?	Pct. 107 lit. a) și b) din anexa la HG nr. 435 /2010					15
V. Cerințe privind materia primă, produsele animale și procesul tehnologic							
39.	Atunci când produsele refrigerate, neambalate nu sunt distribuite, expediate, preparate sau prelucrate imediat după ce au ajuns într-o unitate de pe uscat, acestea sunt depozitate sub gheaţă în dispozitive corespunzătoare?	Pct. 92 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
40.	Operaţiunile precum decapitarea sau eviscerarea se efectuează în mod igienic?	Pct. 92 lit. c) din anexa la HG nr. 435/2010					10
41.	Atunci când, din punct de vedere tehnic şi comercial eviscerarea este posibilă, aceasta se efectuează cât mai repede posibil după ce produsele au fost prinse sau debarcate? Produsele sunt spălate în întregime cu apă potabilă sau, la bordul vaselor, cu apă curată imediat după aceste operațiuni?	Pct. 92 lit. d) și e) din anexa la HG nr. 435/2010					10

42.	Operațiuni, precum filetarea şi tranşarea sunt efectuate astfel încât să se evite contaminarea sau deteriorarea fileurilor sau a feliilor? Fileurile şi feliile sunt ambalate şi atunci când este necesar, împachetate sunt refrigerate cât mai repede posibil după prepararea acestora?	Pct. 92 lit. f), g) și h) din anexa la HG nr. 435/2010					15
43.	Producerea produselor pescărești separate mecanic se face exclusiv din peşti întregi şi oase rezultate după filetare;	Pct. 94 sbpct. 1) lit. a) din anexa la HG nr. 435 /2010					15
44.	Materiile prime utilizate la producerea produselor pescărești separate mecanic sunt lipsite de intestine?	Pct. 94 sbpct. 1) lit. b) din anexa la HG nr. 435 /2010					15
45.	Separarea mecanică, la producerea produselor pescărești separate mecanic, se face fără o întârziere nejustificată după filetare?	Pct. 94 sbpct. 2) lit. a) din anexa la HG nr. 435 /2010					10
46.	Peștii întregi utilizați la producerea produselor pescărești separate mecanic, în prealabil utilizării sunt eviscerați şi spălați?	Pct. 94 sbpct. 2) lit. b) din anexa la HG nr. 435 /2010					10
47.	După producere, produsele din pescuit separate mecanic sunt supuse congelării cât mai repede posibil sau sunt încorporate într-un produs destinat congelării sau unui tratament de stabilizare?	Pct. 94 sbpct. 2) lit. c) din anexa la HG nr. 435 /2010					15
48.	Fierberea crustaceelor şi moluştelor sunt urmate de răcirea rapidă a acestora? Dacă nu este utilizată nici o altă metodă de conservare, după fierbere, răcirea continuă până când este atinsă temperatura apropiată de cea de topire a gheții? Apa utilizată în acest scop este apă potabilă?	Pct. 97 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					10
49.	Decorticarea sau îndepărtarea cochiliei se efectuează în condiții igienice, evitând contaminarea produsului? Atunci când asemenea operaţiuni sunt efectuate manual, muncitorii asigură spălarea mâinilor?	Pct. 97 lit. b) din anexa la HG nr. 435 /2010					10
50.	După decorticare sau îndepărtarea cochiliei, produsele tratate termic sunt imediat congelate sau răcite cât mai curând posibil la o temperatură corespunzătoare?	Pct. 97 lit. c) din anexa la HG nr. 435 /2010					10
51.	Produsele pescărești introduse pe piață de către unitate pentru consumul uman, au un nivel de histamină în limita admisă de anexa nr. 1 la Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr.221 din 16 martie 2009?	Pct. 102 lit. c) din anexa la HG nr. 435 /2010					10

52.	Testele chimice ale produselor de pescuit neprelucrate puse pe piață, relevă faptul că limitele de TVB-N (azot bazic ușor hidrolizabil) sau de TMA-N (azot trimetilamină) în normă?	Pct. 103 lit. a) din anexa la HG nr. 435 /2010					10
53.	Produsele de pescuit puse pe piaţă de unitate sunt necontaminate cu paraziţi vizibili cu ochiul liber?	Pct. 102 lit. d) din anexa la HG nr. 435 /2010					10
54.	Produse de pescuit puse pe piaţă de unitate sunt provenite de la pești netoxici? *Se interzice introducerea pe piaţă a produselor pescăreşti provenite de la peşti toxici din următoarele familii: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae şi Canthigasteridae*	Pct. 103 lit. c) din anexa la HG nr. 435 /2010					15
55.	Produsele pescărești puse pe piață de unitate sunt netoxice, ele neprezentând urme de biotoxine precum ciguatoxina sau toxinele paralizante musculare?	Pct. 103 lit. e) din anexa la HG nr. 435 /2010					15
VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)							
56.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
57.	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

58.	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
59.	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							
60.	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
61.	Vasele-congelator utilizate la unitate dispun de echipamente de congelare cu capacitate suficientă pentru ca în interior produsele să ajungă repede la o temperatură care să nu fie mai mare de minus 18°C?	Pct. 81 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15
62.	Vasele-congelator utilizate la unitate dispun de echipamente de refrigerare cu o capacitate suficientă pentru menținerea produselor pescărești în calele de depozitare la o temperatură de cel mult minus 18°C?	Pct. 81 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					15
63.	Calele de depozitare sunt echipate cu un dispozitiv de înregistrare a temperaturii, amplasat într-un loc uşor vizibil?						10
64.	Senzorul de temperatură al aparatului de înregistrare trebuie este situat într-o zonă unde temperatura din cală este cea mai ridicată?						12
65.	Temperatura la care are loc depozitarea, la unitate, a produselor de pescuit proaspete, produselor de pescuit neprelucrate decongelate şi a produsele tratate termic şi refrigerate provenite de le crustacee şi moluşte, este o temperatură apropiată de cea a gheţii procesate?	Pct. 108 lit. a) din anexa la HG nr. 435 /2010					15
66.	Produsele de pescuit congelate sunt păstrate la o temperatură ce nu depăşeşte -18^{0}C în toate părţile produsului?	Pct. 108 lit. b) din anexa la HG nr. 435 /2010					18
67.	Peştele întreg congelat în saramură şi destinat fabricării de conserve, este păstrat la o temperatură ce nu depăşeşte –9^{0}C?						18

68.	Produsele de pescuit păstrate vii sunt ţinute la o temperatură şi într-o manieră ce nu afectează nefavorabil siguranţa alimentară şi viabilitatea acestora?	HG. 435 /2010 Cap. 9, sect. 8, pct.108 lit.c)					10
69.	Procesul de tratare termică a produselor de pescuit utilizat asigură ca toate părțile produsului tratat, să fie supuse temperaturii corespunzătoare pentru o anumită perioadă de timp și previne contaminarea produsului în timpul procesului respectiv?	Art. 20 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					10
70.	Parametrii principali (în mod special temperatura, presiunea, ermeticitatea și parametrii microbiologici) de la unitate sunt controlați cu regularitate de către operator?.	Art. 20 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					5
VIII. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare							
71.	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
72.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art. 12 din Legea nr. 306/2018;					18
73.	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 neșters, 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
74.	Marca de identificare aplicată pe produsele unității este lizibilă şi de neșters, caracterele utilizate sunt descifrabile, 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. a) și b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
75.	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
IX. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
76.	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
77.	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;					15

		Art.11 alin. (3) din Legea nr. 306/2018;					
X. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi							
78.	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
79.	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
80.	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 din pește							
81.	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
82.	Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare și/sau altor încărcături sunt supuse unei igienizări eficiente între încărcări?	Art. 12 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
83.	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
84.	În timpul transportului, produsele de pescuit congelate, cu excepţia peştelui congelat în saramură destinat fabricării de conserve, sunt menţinute la o temperatură ce nu depăşeşte -18^0C în toate părţile produsului, oferind posibilitatea unor scurte fluctuaţii ascendente care sa nu depăşească 3^0C?	Pct. 109 sbpct. 1 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					10
85.	În cazul produselor de pescuit ţinute sub gheaţă, apa rezultată din gheaţa topită se înlătură pentru a nu rămâne în contact cu respectivele produse de pescuit?	Pct. 109 sbpct. 3) din anexa la HG nr. 435/2010					15
86.	Transportarea produselor de pescuit ce urmează să fie introduse pe piaţă vii are loc, astfel încât să nu fie afectată siguranţa alimentară şi viabilitatea acestora?	Pct. 109 sbpct. 4) din anexa la HG nr. 435/2010					18

87.	Transportarea și depozitarea produselor de pescuit proaspete, întregi şi eviscerate se face în apă răcită?	Pct. 92 lit. j) din anexa la HG nr. 435/2010					12
XII. Cerințe privind personalul unității							
88.	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
89.	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
90.	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
91.	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. 435 din 28.05.2 010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală ;
7. Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
8. Hotărîrea Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informaţional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate”;
9. Hotărîrea Guvernului nr. 344 din 10.06.2020 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide.

Întocmită la data de: _____

Semnătura inspectorilor prezenți la realizarea controlului:

_____ _____
Nume, prenume *Semnătura*

_____ _____
Nume, prenume *Semnătura*