SA-38

Anexa nr. 38
la Ordinul Ministerului
nr. 57 din 27.06.2023

AGENŢIA NAŢIONALĂ PENTRU SIGUARNŢA 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 ŞI SUPRAVEGHEREA UNITĂŢILOR DE PROCESARE A LAPTELUI SAU PROCESARE A PRODUSELOR DIN LAPTE, INCLUSIV A UNITĂȚILOR DE FABRICARE A ÎNGHEŢATEI

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 informații generale despre unitate:

Activități şi tipuri de produse obținute:	Lapte consum □ Lapte pasteurizat UHT □	Brânzeturi cu pastă □ Brânzeturi opărite,	Brânzeturi frământate □ Brânzeturi în saramură □

	Smântâna □ Unt □ Înghețată □	afumate □ Brânzeturi topite □ Brânzeturi fermentate□	Brânzeturi cu maturare peste 60 zile □ Brânzeturi cu mucegai □
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 săptămânal:			
Numărul de personal sanitar-veterinar:	Medici veterinari de liberă practică contractați:		
	Asistenți/tehnicieni veterinari:		
Numărul personalului muncitor în spațiile de producție:	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	□	

Capacități de producție:

<table>
<tr><td>Capacitatea totală anuală de producție, tone: _____

Producția totală anuală, tone: _____</td><td colspan="2">Producția totală anuală pentru anul precedent, tone:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Nr. spațiilor de depozitare produse finite cu:
- răcire_____(tone)
- refrigerare _____(tone)
- congelare _____(tone)

Capacitatea totală de depozitare a laptelui crud materie primă (tone): _____</td><td>Lapte consum _____
Lapte pasteurizat UHT _____
Smântână _____
Unt _____
Înghețată_____
Brânzeturi cu mucegai_____</td><td>Brânzeturi cu pastă opărită _____
Brânzeturi afumate _____
Brânzeturi topite _____
Brânzeturi fermentate _____
Brânzeturi frământate _____
Brânzeturi în saramură _____
Brânzeturi cu maturare peste 60 zile _____</td></tr>
<tr><td>Nr. tancuri depozitare lapte crud materie primă cu:
- răcire _____
- refrigerare_____
- congelare _____</td><td>Nr. spațiilor depozitare produse lactate recepționate cu:
- răcire_____
- refrigerare_____
- congelare _____</td></tr>
<tr><td>Capacitatea totală de depozitare a produselor din lapte obținute (tone)_____</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">Originea materiilor prime: ferme / unități autorizate / unități înregistrate, din import / piața națională / schimburi intracomunitare</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lapte crud materie prima, de tipul oaie/capră/vacă/bivoliță/ măgăriță/iapă/alte specii:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Produse din lapte, de tipul brânzeturilor/laptelui condensat/laptelui pasteurizat etc.:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingrediente, condimente sau aditivi:</td><td></td></tr>
</table>

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				
Procesele de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de contaminare/poluare a produselor alimentare				
Aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și puncte critice de control (HACCP)				
Numărul de potențiali consumatori, afectați de				

[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.

nerespectarea cerințelor privind siguranța alimentară				
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum şi cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control				

IV. Lista de întrebări

Nr.	Întrebări	Referința legală	Conformitate			Comentarii	Ponderea
			Da	Nu	Nu este cazul		
I. Cerințe generale							
1.	Unitatea deține autorizație sanitar-veterinară valabilă?	Art. 18 alin. (1) și 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 sunt manipulate produsele alimentare?	Art. 9 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					15
7.	Unitatea este asigurată cu lavoare pentru spălarea mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor?	Art. 9 alin. (4) din Legea nr. 296/2017					15
8.	Dispozitivele pentru spălarea produselor alimentare sunt separate de cele pentru spălatul mâinilor?	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 sunt 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 sunt 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 până 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 încât 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 sunt manipulate produse alimentare sunt menținute în stare bună, fiind din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, care permit curățarea și dezinfecția lor?	Art. 10 alin. (1) lit. f) din Legea nr. 296/2017					10
18.	Încăperile sunt asigurate cu dispozitive pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru?	Art. 10 alin. (2) din Legea nr. 296/2017					5
19.	Operatorul aplică proceduri pentru controlul organismelor dăunătoare, pentru evitarea accesului animalelor domestice în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (ex. un plan pentru dezinfecție, dezinsecție și deratizare sau un contract cu o companie abilitată)?	Art. 17 alin. (4) din Legea nr. 296/2017;					10

20.	În încăperile în care are loc producerea, tratarea sau prelucrarea produselor alimentare sunt prevăzute condiții pentru spălarea produselor alimentare?	Art. 10 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					10
21.	Produsele biocide utilizate sunt înregistrate de stat și incluse în registrul național al produselor biocide.?	Pct. 11,38,110 din HG344/2020					5
22.	Produsele 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							
23.	Unitatea este prevăzută cu sursă de apă potabilă?	Art. 15 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					18
24.	Operatorul asigură controlul potabilității apei?	Art. 23^1 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 50/2013					15
25.	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
26.	Apa reciclată, utilizată la prelucrare sau ca ingredient, este sigură, fără niciun pericol de contaminare și corespunde aceluiași standard ca și apa potabilă?	Art. 15 alin. (5) din Legea nr. 296/2017					15
27.	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
28.	În cazul aburului utilizat în contact direct cu produsele alimentare, se asigură ca acesta să nu conțină nici o substanță ce prezintă vreun pericol pentru sănătate sau ce are potențialul să contamineze produsele alimentare?	Art. 15 alin. (7) din Legea nr. 296/20177					15
29.	Apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic aplicat produselor alimentare (sterilizare) este sigură, astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare pentru produse?	Art. 15 alin. (8) din Legea nr. 296/2017					15
30.	Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor lactate corespunde cu cerințele stipulate în anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr. 934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate"?	Pct.7 HG nr 158/2019					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 sunt 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 și ambalare este sigur, astfel încât nu reprezintă o sursă de contaminare?	Art. 18 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					7
35.	Recipientele metalice și cele din sticlă sunt integre și se asigură igiena acestora?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					10
36.	Materialele pentru împachetare și 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					10
V. Cerințe privind materia primă, produsele animale și procesul tehnologic							
37.	Imediat după tratarea termică și dacă se depășește termenul acceptabil laptele de vacă, utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 300.000 per ml la o temperatură de 30°C?	Pct. 132 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					18
38.	Imediat după tratarea termică și dacă se depășește termenul acceptabil laptele de vacă tratat termic, utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 100.000 per ml la o temperatură de 30°C?	Pct. 132 lit. b) din anexa la HG nr. 435/2010					18
39.	În cazul în care laptele crud nu corespunde prevederilor pct. 128-132 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine	Pct. 133 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					15

	animală, aprobate prin HG nr. 435/2010, operatorul a anunțat Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și a dispus măsuri pentru redresarea situației?						
40.	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
41.	Ambalajele destinate consumatorului se sigilează imediat după umplere (pentru produsele din lapte sub formă lichidă) în unitatea unde a avut loc ultimul tratament termic al produselor lactate care se prezintă în formă lichidă, cu ajutorul unor dispozitive de sigilare care previne contaminarea?	Pct. 134 din anexa la HG nr. 435/2010					10
42.	Sistemul de sigilare este astfel proiectat încât după deschidere să rămână vizibil și ușor de controlat faptul că ambalajul a fost deschis?	Pct. 134 din anexa la HG nr. 435/2010					10
VI. Cerințe privind principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (HACCP)							
43.	Unitatea are elaborate proceduri permanente bazate pe principiile HACCP?	Art. 3 alin. (7) din Legea nr. 296/2017					15
44.	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 acțiuni 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 enunțate la art. 3 alin. (7) lit. a)–e) din Legea nr. 297/2017 funcționează eficient?	Art. 3 alin. (7) lit. f) din Legea nr. 296/2017					15

45.	Unitatea ține documentația pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare și 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
46.	Unitatea implementează și menține sistemul de analiză a riscurilor și 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							
47.	Temperatura din încăperile în care are loc manipularea și depozitarea produselor alimentare este monitorizată și 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
48.	Tratamentul termic al laptelui crud, produselor lactate se realizează conform unuia din procedeele prevăzute la subpct. 1) sau subpct. 2) de la pct. 130 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal, aprobate prin HG nr. 435/2010?	Pct. 130 din anexa la HG nr. 435/2010					18
49.	La sosirea în unitatea de prelucrare, laptele (materie primă) are o temperatură ce nu depășește temperatura de 10°C ?	Pct. 123 din anexa la HG nr. 435/2010					15
50.	Păstrarea laptelui la temperatură mai ridicată se face, din unul din următoarele motive: a) procesarea începe imediat după muls sau în decurs de patru ore de la recepție, la întreprinderea de procesare sau pentru că b) Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor a autorizat o temperatură mai ridicată din motive tehnologice referitoare la fabricarea anumitor produse lactate?	Pct. 129 din anexa la HG nr. 435/2010					17
VIII. Cerințe privind etichetarea și marcarea produselor alimentare							
51.	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
52.	Informația prezentă pe etichete este veridică?	Art. 12 din Legea nr. 306/2018;					18
53.	Mențiunile obligatorii, inclusiv marca de identificare, referitoare la produsele	Art. 11 alin. (1) din Legea nr.					10

	alimentare sunt amplasate într-un loc evident, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile?	279/2017; Pct. 16 lit. a) din anexa la HG nr. 435/2010					
54.	Operațiunile de împachetare şi ambalare se efectuează astfel încât să se evite contaminarea produselor alimentare?	Art. 18 alin. (3) din Legea nr. 296/2017					15
55.	Produsele care conțin lapte sau produse lactate pot fi utilizate doar pentru a descrie materiile prime de bază și pentru a enumera ingredientele conform anexei nr.9. În ceea ce privește laptele, se precizează specia de animale de la care provine acesta, în cazul în care nu provine de la specii de bovine	Pct.17 HG nr 158/2019					17
56.	Eticheta produselor alimentare destinate pentru comerţul cu amănuntul conține mențiunea: lapte crud – lapte care nu a fost tratat termic la peste 40^0C și nici nu a fost supus unui tratament cu un efect echivalent	Pct.4, Subpct 2) HG nr 158/2019					15
IX. Cerințe privind trasabilitatea produselor alimentare							
57.	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
58.	Operatorul dispune de sistem care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-a furnizat produsele alimentare fabricate sau ambalate de către el?	Art. 23^1 alin. (1) din Legea nr. 50/2013; Art. 11 alin. (3) din Legea nr. 306/2018;					15
X. Cerințe privind deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi							
59.	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
60.	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

61.	Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi sunt eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât 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							
62.	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
63.	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
64.	Mijloacele de transport şi/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare asigură: -menținerea acestora produse la temperaturi corespunzătoare; - monitorizarea şi înregistrarea temperaturii de transportare?	Art. 12 alin. (6) din Legea nr. 296/2017					8
65.	În timpul transportării, este menținută temperatura astfel încât la sosirea la întreprinderea de destinație, temperatura laptelui să nu depășească 10°C?	Pct. 123 din anexa la HG nr. 435/2010					15
66.	Mijlocul de transport sau, după caz, remorca utilizată pentru transportul produselor lactate trebuie să fie echipate cu aparate de măsurare și înregistrare a temperaturii corect calibrate și verificate, pentru menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare.?	Pct. 34 HG nr 158/2019					10
XII. Cerințe privind personalul unității							
67.	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
68.	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, sunt 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
69.	Persoanele care lucrează la manipularea, transportarea sau servirea produselor alimentare poartă în timpul	Art. 16 alin. (1) din Legea nr. 296/2017					12

	lucrului o vestimentație adecvată și, după caz, echipament de protecție?						
70.	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 conformității cu legislația 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. Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28.05.2 010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine an;
7. Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate ;

8. Hotărârea 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*