



ORDIN
mun. Chișinău

nr. 186 din 7.03 2017

nr. 14 din 07.03 2017

Cu privire la evaluarea respectării legislației
sanitare și pentru siguranța alimentelor
în instituțiile de educație timpurie și
de învățământ primar, gimnazial și liceal

În scopul îndeplinirii Dispoziției Prim-ministrului, dlui Pavel FILIP, din 01.03.2017 privind evaluarea respectării legislației sanitare și pentru siguranța alimentelor în instituțiile de educație timpurie și de învățământ primar, gimnazial și liceal și în temeiul art. 44 al Legii nr. 10-XVI din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 67, art. 183), Legii nr. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial, 2012, nr. 143-148, art. 467) și a Legii nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor (Monitorul Oficial, 2013, nr. 122-124, art. 383),

ORDON:


1. Se aprobă agenda seminarului conform anexei nr. 1.
2. Se aprobă chestionarul nr.1 privind evaluarea stării sanitare a instituțiilor pentru copii (anexa nr. 2) și chestionarul nr. 2 Fișa de verificare pentru unitățile de alimentație publică din cadrul instituțiilor de învățământ preșcolar și școlar (anexa nr. 4).
3. Medicii șefi ai Centrelor de Sănătate Publică teritoriale și Șefii Direcțiilor teritoriale pentru Siguranța Alimentelor vor asigura crearea echipelor comune pentru evaluarea respectării legislației sanitare și pentru siguranța alimentelor în instituțiile de educație timpurie și de învățământ primar, gimnazial și liceal conform chestionarelor nr. 1 și 2., tot odată în perioada de 13.03.2017 - 10.04.2017 vor asigura evaluarea unităților menționate.

4. Controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților: Direcției de învățământ teritoriale, Administrației publice locale și reprezentantului legal al unității.
5. La finele controlului, inspectorii din cadrul Centrelor de Sănătate Publică teritoriale și Direcțiilor teritoriale pentru Siguranța Alimentelor, vor întocmi, conform competențelor, chestionarele nr. 1 și 2, în baza acestor chestionare vor întocmi un raport comun pentru fiecare unitate care va fi înmînat reprezentantului legal al unității cu indicarea tuturor neconformităților și măsurilor ce urmează să fie aplicate.
6. Medicii șefi ai Centrelor de Sănătate Publică teritoriale și Șefii Direcțiilor teritoriale pentru Siguranța Alimentelor:
 - 1) vor asigura prezentarea rapoartelor comune în format electronic și pe suport de hârtie separat pe fiecare unitate în adresa Centrului Național de Sănătate Publică și Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor în termen până la 18.04.17;
 - 2) vor informa săptămânal în ziua de marți la ora 10.00 Direcția de Sănătate Publică a Ministerului Sănătății despre progresul evaluării situației în instituțiile nominalizate la adresa de e-mail: iurii.bucinschii@ms.gov.md și office@cnspl.md conform formularului din anexa nr. 3. și Direcția supravegherea comerțului, distribuției și consumului produselor alimentare din cadrul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, la adresa de e-mail veronica.matenco@ansa.gov.md conform anexei 5
7. Directorul general al Centrului Național de Sănătate Publică, dl Iurie Pînzaru și Directorul general adjunct al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor Ion Toma vor asigura suportul metodic Centrelor de Sănătate Publică teritoriale și Direcțiilor teritoriale pentru Siguranța Alimentelor în evaluarea stării sanitare și siguranța alimentelor la instituțiile pentru copii.
8. Directorul general al Centrului Național de Sănătate Publică, dl Iurie Pînzaru va asigura generalizarea și prezentarea Ministerului Sănătății notei informative către data de 5.05.2017.
9. Direcția supravegherea comerțului, distribuției și consumului produselor alimentare din cadrul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor va asigura generalizarea rapoartelor, în termen pînă la 05.05.2017.
10. Controlul executării prezentului ordin se atribuie dnei Aliona Serbulenco, Viceministru al Sănătății și dlui Ion Toma, Director general adjunct Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

Ministru sănătății


Ruxanda GLAVAN

Director general ANSA


Gheorghe GABERI

Anexă nr. 1 la Ordinul MS și ANSA

Nr. 186 din 07.03.2017

Nr. 19 din 03.03.2017

AGENDA SEMINARULUI

Locația: Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor,
strada Kogălniceanu, 63, 10.03.2017, ora 10.00

Denumirea activităților	Paricipanții	Durata
Deschiderea seminarului	Aliona SERBULENCO - Viceministru Sănătății	10.00-10.10
	Gheorghe GABERI - Director general Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor	10.10-10.20
Realizarea Ordinului comun al Ministerului Sănătății și Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor "Cu privire la evaluarea respectării legislației sanitare și pentru siguranța alimentelor în instituțiile de educație timpurie și de învățământ primar, gimnazial și liceal"	Ion Toma - Director general adjunct, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor	10.20-10.35
	Ion BAHNAREL - prim- vicedirector, Centrul Național de Sănătate Publică	10.35-10.50
Privind sarcinile operative de activitate a Centrelor de Sănătate Publică teritoriale	Iurie PÎNZARU - Director general, Centrul Național de Sănătate Publică	10.50-11.30
Diverse		11.30-12.00

Anexă nr. 2 la Ordinul MS și ANSA

Nr. 186 din 04.03.2014

Nr. 14 din 04.03.2014

Proces-verbal privind evaluarea stării sanitare a instituțiilor pentru copii

Subsemnatul, medicul igienist (asistentul medicului igienist) _____
în prezența reprezentanților _____

Am efectuat supravegherea de stat a sănătății publice în temeiul Legii nr. 10-XVI din 03.02.2009
privind supravegherea de stat a sănătății publice cu scopul evaluării stării sanitare _____

(indicați denumirea instituției de învățământ, adresa, numărul de telefon)

Numele și prenumele directorului instituției _____

Numărul de copii/țevi conform proiectului _____

Numărul real de copii/elevi _____

Numărul de grupe (din ele de creșă)/clase _____

Amenajarea sanitaro-tehnică a încăperilor

1. Sunt racordate la sistemul de apeduct centralizat (da, nu), apa potabilă pătrunde prin conducte
din fântână (da, nu), lucrează cu apă adusă (da, nu).

Indicați rezultatele calității apei potabile în perioada anilor 2016-2017: indicatorii sanitaro-
chimici (corespund, nu corespund); indicatorii bacteriologici (corespund, nu corespund).

Indicați cât de frecvent au loc dereglări privind asigurarea cu apă timp de un an (1, 2, 3, 4 și 5)
(mai mult)

Indicați cauza nefuncționării apeductului _____

Indicați încăperile care nu dispun de apă curgătoare de la apeduct:

1. Grupe/clase;
2. Spălătoria de lenjerie;
3. Grupele sanitare;
4. Ateliere;
5. Săli sportive;
6. Laboratoarele de chimie;
7. Laboratoarele de fizică;
8. Altele

2. Sunt racordate la sistemul de canalizare centralizat (da, nu), autonom (da, nu), inclusiv apele reziduale sunt deversate în haznale impermeabile prin conducte (da, nu). Cauza nefuncționării sistemului de canalizare _____
3. Prezența stației de epurare (da, nu), starea actuală (funcționabilă, nefuncționabilă). Cauza nefuncționării stației de epurare _____
4. Prezența bazinului de înot (da, nu), corespunde normelor sanitare (da, nu), prezența piscinelor (da, nu), funcționabile (da, nu).
5. Prezența WC-lor în clădiri (da, nu), starea actuală (funcționabile, nefuncționabile). Numărul de copii/elevi la un scaun de WC-u _____. Cauza nefuncționării WC-lor în clădirea instituției _____
6. Prezența closetului în curte (da, nu), starea actuală (funcționabil, nefuncționabil). Deficiențele la momentul controlului _____
(se descrie detaliat)
7. Numărul de copii/elevi la un lavoar (corespunde, nu corespund), starea actuală (funcționabile, nefuncționabile). Deficiențele la momentul controlului _____
dispun de uscătoare electrice (da, nu, parțial), șervețele de unică folosință (da, nu, parțial), asigurate cu săpun lichid (da, nu, parțial): _____
1. La intrarea în cantină; _____ (alte neajunsuri)
 2. În blocurile sanitare _____
8. Numărul de încăperi în care nu se respectă normele sanitare față de iluminat (sălile de grupă, clase) _____
9. Încălzirea este centralizată, autonomă, de la sobă. Au fost supuse reparației sistemele de încălzire (da, nu), starea lor _____
10. Funcționarea sistemelor de ventilare mecanică prin reflux în laboratoare (da, nu)/atelier (da, nu) /sala sportivă (da, nu) _____
- 10.1. Atelierele dispun de echipament de protecție individuală (da, nu), trusă pentru acordarea primului ajutor (da, nu).
- 10.2. Atelierele dispun de condiții pentru igiena personală. Prezența lavoarului (da, nu). Dispun de săpun lichid (da, nu), uscător pentru mâini (da, nu), șervețele de unică folosință (da, nu).
- 10.3. Tipul de încălzire a laboratoarelor (autonom, centralizat, de la sobă) /atelierelor (autonom, centralizat, de la sobe).
11. Vestiarul la etapa actuală este (funcționabil, nefuncționabil), amenajat (da, nu), capacitatea _____
12. Sala sportivă suprafața _____
Starea dușurilor (funcționabile, nefuncționabile), vestiarelor (funcționabile, nefuncționabile), blocurilor sanitare (funcționabile, nefuncționabile).
13. Prezența terenului sportiv (da, nu), dotarea lui (da, nu) _____

14. Mobilierul corespunde taliei copiilor în clase, grupe (da, nu). Termenul de exploatare (pînă la 5 ani, de la 5-10 ani, mai mult 10 ani) _____

15. Numărul de ore de studii/educație fizică pe săptămînă:

1) Grupele pregătitoare _____

2) Clasele primare _____

3) Clasele gimnaziale _____

4) Clasele liceale _____

Este corect întocmit orarul lecțiilor (da, nu) (prezența orelor duble, alternarea disciplinelor grele cu cele ușoare) _____

16. Prezența pauzelor cu durata de 5 minute (da, nu), durata pauzei de masă (da, nu).

17. Starea sanitară a acoperișului. A fost reparat (da, nu). Deficiențele constatate _____

18. Terenul instituției este (amenajat, neamenajat, îngrădit, neîngrădit). Organizarea măsurilor de salubritate _____

19. Prezența tomberoanelor pentru colectarea deșeurilor solide (da, nu), terenul de acumulare a deșeurilor solide este betonat (da, nu), îngrădit (da, nu). Sunt prezente contractele privind salubritatea terenului (da, nu), de deratizare și dezinsecție (da, nu).

(se indică nr., data, perioada valabilității, instituția responsabilă)

Alte neajunsuri _____

Blocul alimentar

1. Numărul de locuri în sală _____, deficit de locuri _____, de cîte ori se alimentează copiii/elevi _____, nr. de schimburi _____, orele _____

2. Numărul de lavoare la un elev _____, uscătoare electrice _____, din ele nu funcționează _____, dozatoare cu săpun lichid _____, din ele nu funcționează _____

3. Meniurile sunt coordonate cu CSP teritorial (da, nu), conform ordinului MS nr. 638 din 12.08.2016 (da, nu) _____

(descriere meniurilor pentru ianuarie-martie 2017)

4. Sunt respectate normele fiziologice de consum pentru un copil (da, nu).

5. Probele diurne sunt prelevate zilnic (da, nu). Sunt păstrate în frigider timp de 72 ore (da, nu).

6. Numărul de bucătari conform statelor _____, real _____, din ei au studii de specialitate _____

au făcut cursuri de instruire continuă în ultimii 5 ani (da, nu) (indicați numărul) _____

Unde	Cind	Tematica

7. Personalul cantinei a susținut examenul medical (da, nu), din ei nu au susținut examenul medical _____ (lista) instruirea igienică (da, nu), din ei nu au instruirea igienică (lista) _____
8. Prezența registrelor în blocul alimentar (registru de triaj al alimentelor și materiei prime alimentare, registrul Sănătate, registrul de apreciere a calității bucatelor (da, nu), lista bucatelor interzise (da, nu), fișelor tehnologice (da, nu), planul măsurilor de profilaxie a intoxicațiilor alimentare și bolilor diareice acute (da, nu), asigurarea cu produse biodistructive omologate de MS (da, nu), prezența instrucțiunii de preparare a substanțelor biodistructive (da, nu).
9. Dacă instituția de învățământ nu dispune de bloc alimentar, indicați unde elevii se alimentează _____

Cabinetul medical

1. Numărul personalului medical în instituțiile pentru copii:

Numărul de personal medical	Conform statelor	Real
Numărul de medici (unitate)		
0,25		
0,5		
1,0		
Numărul de asistente medicale (unitate)		
0,25		
0,5		
1,0		

2. Caracteristica încăperilor și utilizarea lor cu echipament și utilaj medical _____
3. Asigurarea cu medicamente conform normelor sanitare (da, nu). Este completă trusa medicală pentru acordarea primului ajutor medical (da, nu, parțial) _____
(indicați ce lipsește în trusa medicală)
4. Prezența registrelor de evidență (da, nu), documentației medicale (da, nu).
5. Personalul medical este instruit igienic (da, nu) și susținut examenul medical (da, nu).
6. Este racordat la sistemul de apeduct centralizat (da, nu), apa potabilă pătrunde prin conducte din fântână (da, nu). Indicați cauza nefuncționării sistemului de apeduct _____
7. Este racordat la sistemul de canalizare (da, nu), autonom (da, nu), inclusiv apele reziduale sunt deversate în gropi impermeabile prin conducte (da, nu). Indicați cauza nefuncționării sistemului de canalizare _____
8. Activități de promovare a sănătății _____
- Alte neajunsuri _____
- Numărul de încăperi _____, starea sanitară a lor _____

/aici, la necesitate a continua pe foi anexate/

- a) Cu chestionarul a făcut cunoștință:
Reprezentantul APL/Organele locale în domeniul învățămîntului _____
Reprezentantul CSP teritoriale _____
- b) Chestionarul a fost întocmit în _____ ex.
e) Un exemplar a primit semnătura: _____

Anexă nr. 3 la Ordinul MS și ANSA

Nr. 186 din 07.03.2017

Nr. 14 din 07.03.2017

Formularul de raportare săptămînal

Indicatorii	Instituții de educație timpurie	Instituții de învățămînt primar, gimnazial și liceal
Numărul de instituții evaluate:		
din ele autorizate sanitar		
din ele retrasă autorizația sanitară		
Problemele majore depistate		
Măsurile întreprinse:		
a) Prescripții sanitare;		
b) Procese verbale de contravenții administrative		
c) Hotărîri de sistare		

Anexă nr. 4 la Ordinul MS și ANSA

Nr. 186 din 04.03.2014

Nr. 14 din 04.03.2014

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

SUBDIVIZIUNEA TERITORIALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

FIȘA DE VERIFICARE

PENTRU UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ DIN CADRUL INSTITUȚIILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT (preșcolare, școlare, etc.)

Subsemnatul/(tii), _____, activând în calitate de medic/i veterinar/i oficial/i /inspector/i, posesor/i al/ai legitimației nr. _____, eliberată de către ANSA, în urma evaluării/inspecției efectuate la data de _____, la unitatea _____, cu adresa de activitate _____, Autorizată sanitar-veterinar cu nr. _____, din _____, în prezența reprezentantului legal al unității (numele, prenumele, funcția) _____, telefon _____, și alți reprezentanți (numele, prenumele, funcția): _____

am constatat următoarele:

I. INFORMAȚII GENERALE

TIPUL ÎNTREPRINDERII:	CANTINĂ <input type="checkbox"/>	BUFET <input type="checkbox"/>	
TIPUL DE ACTIVITATE A ÎNTREPRINDERII:	Prepararea și deservirea bucatelor <input type="checkbox"/>	Deservirea bucatelor <input type="checkbox"/>	
Scopul vizitei la întreprindere:	CONTROL PLANIFICAT <input type="checkbox"/>	CONTROL INOPINAT <input type="checkbox"/>	AUTORIZARE <input type="checkbox"/>
Vizita anterioară la unitate: (Scop, Constatări)			
Anul construcției:			
Anul și perioada ultimelor modernizări / reparații:			
Unitatea este operațională:	Pe toată perioada anului <input type="checkbox"/>	Activitate sezonieră <input type="checkbox"/>	
Unitatea este activă:	Într-un singur schimb <input type="checkbox"/>	Schimb prelungit <input type="checkbox"/>	2 schimburi <input type="checkbox"/>
- Nr. total de copii în instituție (planificat) _____			
- Nr. de copii alimentați la zi _____			

1.1. PERSONAL ANGAJAT :			
Nr. personalului angajat în blocul alimentar: _____	Nr. personalului cu studii de specialitate: _____	Nr. Personalului cu alte studii _____	
1.2. MATERII PRIME ȘI INGREDIENTE			
Data efectuării ultimei licitații de achiziționare a produselor alimentare: _____			Nr. De furnizori _____
Furnizorii de produse alimentare (Denumirea furnizorului)	Sortimentul de produse alimentare achiziționate	Date cu privire la respectarea contractelor	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
1.3. CONTROLUL MATERIEI PRIME ȘI INGREDIENTELOR LA ETAPA RECEPȚIEI			
Ordin de desemnare a comisiei de triere a produselor alimentare DA <input type="checkbox"/> NU <input type="checkbox"/>		Registru de sortare a produselor alterabile DA <input type="checkbox"/> NU <input type="checkbox"/>	
1.4. CAPACITĂȚI DE RĂCIRE ȘI DEPOZITARE			
Nr. spațiilor de depozitare (produse vegetale): -mediulambiantal _____ - refrigerare _____ - congelare _____	Nr. spațiilor de depozitare (produse de origine animală): -mediulambiantal _____ - refrigerare _____ - congelare _____	Date privind păstrarea probelor de bucate gata pentru consum (pct. 189 HG 1209/2007) DA <input type="checkbox"/> NU <input type="checkbox"/>	Monitorizarea condițiilor, temperaturilor de păstrare a produselor alimentare (înregistrări zilnice) DA <input type="checkbox"/> NU <input type="checkbox"/>

1.3 PROIECTAREA, CONSTRUCȚIA ȘI DOTAREA UNITĂȚII

Proiectul de construcție avizat/ aprobat de către STSA:		Proiectul de restructurare/modernizare avizat/aprobat către STSA:	
DA <input type="checkbox"/>	NU <input type="checkbox"/>	DA <input type="checkbox"/>	NU <input type="checkbox"/>
Aprovizionarea cu apă potabilă: -rețea publică _____ -sursă proprie(debit) _____ m ³ /h -rezervoare(capacitate) _____ m ³	Canalizarea: -racordarea la canalizare publică _____ -sistem propriu de evacuare _____ -stație de epurare _____	Sursa de agent termic: publică _____ proprie _____	

Calificative aplicate:

B- Bine; AR- Acceptabil cu re-control; N- Neacceptabil; NE- Neaplicabil.

**CERINȚE PENTU EVALUAREA / INSPECTAREA UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE
PUBLICĂ DIN CADRUL INSTITUȚIILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT**

Nr. Ord.	Descrierea cerințelor aplicabile in domeniu	Referință la legislația națională	Calificative	Comentarii
I	II	III	IV	V
1. CERINȚE GENERALE				
1.1. SUPRAVEGHEREA SANITARĂ VETERINARĂ A UNITĂȚII				
1.	Autorizarea sanitară veterinară a unității/înregistrarea oficială în domeniul siguranței alimentelor	L. Nr.221 din 19.10.2007, Cap. II, Art.18, Pct.1 HG. 1211 din 04.11.2016, Pct. 7		
2.	Contract cu un laborator acreditat pentru investigarea de laborator a calității materiei prime recepționate și bucatelor gata preparate din ele	HG. 1209 din 08.11.2007, Cap. II, Pct.13. Anexa nr. 1		
1.2. CERINȚE GENERALE FAȚĂ DE INCINTE				
4.	Pavimente impermeabile, ușor de igienizat și dezinfectat	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 2, Pct.32, 1), a). HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
5.	Existența în cadrul unității a instalațiilor adecvate pentru drenaj, concepute și construite astfel, încât să se evite pericolul de contaminare.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 1, Pct.29. HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
7.	Pereți întreținuți în stare bună de întreținere, construiți din materiale ușor de igienizat, impermeabili, lavabili și netoxice	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 2, Pct.32 1), b). HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
8.	Plafoane sau suprafața interioară a acoperișului și accesoriile suspendate construite astfel încât să se evite acumularea de murdărie și să reducă condensul, creșterea de mușcaguri și împrăștierea de particule. Acesta trebuie să fie ușor de întreținut și igienizat. Corpuri de iluminat protejate.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 2 Pct.32, 1), c). HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
9.	Ferestre construite astfel încât să se evite acumularea de murdărie. Cele care se pot deschide spre exterior trebuie să fie dotate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi ușor demontate pentru a fi igienizate.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 2, Pct.32, 1), d). HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
10.	Ușile trebuie să fie ușor de curățat și de dezinfectat. Pentru aceasta este necesară utilizarea unor suprafețe netede și non-absorbante.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 2, Pct.32, 1), e). HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
11.	Suprafețele, incluzând suprafețele echipamentelor din spațiile în care se manipulează produsele alimentare trebuie să fie în stare bună de întreținere, ușor de curățat și dezinfectat. Acestea trebuie să fie fabricate din materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 2, Pct.32, 1), f). HG. 1211 din 04.11.2016 HG. 1209 din 08.11.2007		

12.	Mijloace adecvate pentru asigurarea ventilației naturale sau artificiale. Fluxul mecanic de aer dintr-o zonă murdară către o zonă curată trebuie evitat. Construcția sistemului de ventilație trebuie efectuată astfel încât să faciliteze accesul la filtre sau alte echipamente pentru a fi igienizate sau schimbate după caz. Gurile de ventilare trebuie dotate cu ecrane sau alte închideri de protecție corespunzătoare, ușor detașabile pentru curățare.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 1, Pct.26. HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
13.	Mijloace adecvate pentru iluminare naturală sau artificială. Proiectarea adecvată a iluminării, astfel încât să asigure o iluminare naturală sau artificială în limitele parametrilor admisibili. Utilizarea corpurilor de iluminat cu sistem acoperit de protecție.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 1, Pct.28. HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
14.	Chiuvete adecvate, alimentate cu apă potabilă rece și caldă, dispuse în mod uniform și în număr suficient, pentru curățarea și dezinfectarea mâinilor. Însușirile de lucru și toalete, robinetele nu trebuie acționate manual. Dispozitivele trebuie prevăzute cu substanțe pentru curățare și dezinfectare și mijloace igienice de uscare a mâinilor.	HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
15.	Spații și/sau dotări pentru curățarea tăvilor, recipientelor și a ustensilelor.	HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
16.	Spații de lucru de mărime corespunzătoare încât activitatea să se desfășoare în condiții de producție și igienă adecvate	H.G 412 din 25.05.2010. HG. 1209 din 08.11.2007, Cap. II, Anexa, 4		
17.	Proiectarea și amenajarea fluxurilor tehnologice, astfel încât să se evite încrucișările (materii prime cu semifabricate și cu produse finite, zonele salubre cu cele insalubre) pentru evitarea contaminărilor	H.G 412 din 25.05.2010. HG. 1209 din 08.11.2007, Cap. II, Anexa, 4		

2. CERINȚE SPECICE FAȚĂ DE SPAȚII ȘI FACILITĂȚI

I	II	III	IV	V
1.	Existența unui număr suficient de vestiare, amenajate, dotate astfel încât să se asigure prevenirea contaminării.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 1, Pct.30. HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
2.	Număr adecvat de toalete conectate la un sistem eficient de canalizare. Acestea nu trebuie să se deschidă direct în spațiile de producție.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 1, Pct.24. HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
3.	Număr corespunzător de spălătoare, amplasate și concepute în mod adecvat pentru curățarea mâinilor. Acestea trebuie să fie prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 1, Pct.25. HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		

4.	Spații separate securizate, pentru depozitarea agenților de curățare și substanțe de dezinfectare.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 1, Pct.31. HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007, Capitolul XI, pct. 134, Anexa 4		
5.	Camera/dulap pentru depozitarea materialelor și instrumentelor de curățare și întreținere	HG. 1209 din 08.11.2007, Capitolul XI, pct. 134, Anexa 4		
6.	Facilități adecvate pentru curățarea, dezinfecția și depozitarea ustensilelor și echipamentelor de lucru. Aceste facilități trebuie să fie constituite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curățat și să fie aprovizionate în mod adecvat cu apă caldă, și rece.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 2, Pct.33. HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
7.	Existența și utilizarea unei surse adecvate de apă potabilă, utilizată oricând este necesar, să asigure condiții pentru evitarea contaminării produselor alimentare.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 7, Pct. 50, HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
8.	Condiții adecvate de manipulare și depozitare a alimentelor la o temperatură controlată, de o mărime suficientă pentru menținerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare, proiectate de o manieră care să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate și înregistrate	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 1, Pct. 23, d), HG. 1211 din 04.11.2016, HG. 1209 din 08.11.2007		
9.	Amplasarea produselor alimentare în spațiile de depozitare separate pe sortimente, eventual pe zile, pe stelaje sau rafturi, în stive, rînduri distanțate, astfel încît să se asigure o bună ventilație și accesul persoanelor și al mijloacelor de control și manipulare a produselor depozitate (spațiu separate pentru ouă)	HG. 1209 din 08.11.2007, Capitolul VIII, pct. 94, Anexa 4		
10.	Unul sau mai multe spații corespunzătoare, suficiente pentru desfășurarea operațiilor specifice, cum ar fi: săli pregătire materii prime; bucătărie caldă; bucătărie rece, etc.)	HG. 1209 din 08.11.2007, Capitolul II, Anexa 4		
11.	Spațiu/loc amenajat dotat corespunzător pentru pregătire ouă cu respectarea condițiilor de prelucrare a acestora	HG. 1209 din 08.11.2007, Capitolul II, pct.15, Anexa 4		
12.	Spațiu pentru pregătire legume – fructe proaspete cu respectarea condițiilor de prelucrare a acestora (curățarea și spălarea înainte de utilizarea acestora în procesul de prelucrare)	HG. 1209 din 08.11.2007, Capitolul II, pct.15, Anexa 4		

3. CONTROLUL TEMPERATURII

I	II	III	IV	V
1.	Prezența în număr suficient a Aparatelor de măsură și control verificate și aprobate metrologic	L 105 din 13.03.2003, Capitolul III, Art. 12. alin. (6)		
1.	Monitorizarea zilnică a condițiilor de păstrare (temperatură, umiditate) a produselor alimentare în registre speciale/fișe	HG. 1209 din 08.11.2007, Capitolul VI, pct. 60, 86, 90		

		Anexa 4		
4. CONTROLUL POTABILITĂȚII/CALITĂȚII APEI				
I	II	III	IV	V
1.	Existența și utilizarea unei surse adecvate de apă potabilă, utilizată oricând este necesar, să asigure condiții pentru evitarea contaminării produselor alimentare.	HG. 1209 din 08.11.2007 Capitolul III, Anexa nr. 4		
3.	Procedurile de monitorizare, se stabilesc în conformitate cu Regulile și normativele sanitaro-epidemiologice privind supravegherea și monitorizarea calității apei potabile.	H.G 934 din 15.08.2007, Anexa II, Pct.16.		
4.	Apa reciclată, utilizată pentru prelucrare sau ca ingredient, nu trebuie să prezinte nici un pericol de contaminare.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect. 7, Pct. 53		
5. TRANSPORTUL ȘI EXPEDIȚIA				
I	II	III	IV	V
2.	La livrarea produselor alimentare, comisia de triere din cadrul instituției verifică starea de întreținere a mijloacelor de transport și/sau containerele utilizate aditional în transportul produselor alimentare, regimul de păstrare și prezența Autorizației sanitar-veterinară a mijloacelor de transport. Personalul implicat la manipularea produselor alimentare în timpul transportării trebuie să dețină fișe medicale și echipament special de protecție.	H.G. 412 din 25.05.2010, Cap.V, Sect. 4. HG. 1209 din 08.11.2007 Capitolul III, Anexa nr. 4		
6. IGIENA ȘI INSTRUIREA PERSONALULUI				
I	II	III	IV	V
1.	Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a produselor alimentare trebuie să dețină permis medical, să fie supusă controlului medical la angajarea în câmpul muncii și, periodic, să mențină un grad ridicat de curățenie personală și să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată și, după caz, echipament de protecție.	HG. 1209 din 08.11.2007, Capitolul XIV, Anexa 4.		
2.	Nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin produse alimentare ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abscese sau diaree, nu trebuie să i se permită să manipuleze produse alimentare ori să intre în vreo zonă de manipulare a produselor alimentare, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect.8, Pct: 57., 58., 59.		
3.	Orice persoană astfel afectată și angajată într-o unitate din domeniul alimentar și care este posibil să intre în contact cu produsele alimentare trebuie să raporteze imediat agentului economic cu activitate în domeniul alimentar boala sau simptomele, iar dacă este posibil, cauzele acestora.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect.8, Pct: 57., 58., 59		
10. INSTRUIREA ȘI FORMAREA PROFESIONALĂ				
I	II	III	IV	V
1.	Administrația instituțiilor trebuie să se asigure că personalul angajat care manipulează cu produse alimentare este instruit în probleme de igienă.	L 231 din 23.09. 2010, art. 21 ⁴ , HG. 1209 din 08.11.2007, Anexa 6.		

2.	Agenții economici din domeniu trebuie să se asigure de conformitatea la toate cerințele referitoare la programele de instruire.	H.G 412 din 25.05.2010, Cap. V, Sect.12, Pct.78		
----	---	---	--	--

11. DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE PENTRU COMBATAREA DĂUNĂTORILOR

1.	Prezența dăunătorilor în unitate (insecte, rozătoare, etc.)	
2.	Existența și aprobarea și aplicarea programului DDD.	
3.	Lista produselor utilizate în efectuarea măsurilor DDD (Deratizare Dezinsecție, Dezinsecție).	
4.	Depozitarea și evidența substanțelor utilizate în măsurile de (Deratizare Dezinsecție, Dezinsecție).	
5.	Evidența acțiunilor și rezultatelor DDD.	

12. DOCUMENTE ȘI EVIDENȚE PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

1.	Dosar legislație alimentară	
2.	Evidențe conform legislației	
3.	Întocmire lizibilă și corectă	
4.	Certificate sanitar-veterinare, de inofensivitate, de conformitate, după caz	

**13. EVIDENȚA REGISTRELOR DEȚINUTE ÎN UNITATE
DOCUMENTE PREZENTATE DE UNITATE ÎN ZIUA INSPECȚIEI**

1.	Schema amplasării unității.	DA <input type="checkbox"/>	NU <input type="checkbox"/>
2.	Plan și rezultatele atestate prin buletine de analiză la probele recoltate conform programului de autocontrol.	DA <input type="checkbox"/>	NU <input type="checkbox"/>
4.	Registrele de gestiune a materiilor prime/produse finite (intrări/ieșiri/flux) și documentele care au însoțit produsele.	DA <input type="checkbox"/>	NU <input type="checkbox"/>
5.	Registru de documente care să ateste trasabilitatea produselor	DA <input type="checkbox"/>	NU <input type="checkbox"/>
6.	Meniul aprobat de către CSP teritorial	DA <input type="checkbox"/>	NU <input type="checkbox"/>
7.	Registrul de triaj al produselor culinare finite	DA <input type="checkbox"/>	NU <input type="checkbox"/>
8.	Registrul de triaj al produselor ușor alterabile	DA <input type="checkbox"/>	NU <input type="checkbox"/>

I	V
14. OBSERVAȚIILE ȘI COMENTARIILE INSPECTORULUI/INSPECTORILOR	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

15. APRECIEREA FINALĂ A INSPECȚIEI/EVALUĂRII		
BINE <input type="checkbox"/>	ACCEPTABIL CU RE-CONTROL <input type="checkbox"/> <i>(stabilirea datei de reinspectare) _____</i>	NE-ACCEPTABIL <input type="checkbox"/>
Termenii limită de înlăturare a neconformităților		

Întocmit la : _____

(data, luna, anul)

Întocmit de către:

Inspector (i) STSA

(nume, prenume, semnătura, ștampilă)

Alți membri ai echipei de control:

Inspector CSP

(nume, prenume, semnătura, ștampilă)

Reprezentantul legal al instituției

(nume, prenume, semnătura, ștampilă)

Reprezentantul Direcției de învățământ

(nume, prenume, semnătura, ștampilă)

Reprezentantul APL

(nume, prenume, semnătura, ștampilă)

Anexă nr. 5 la Ordinul MS și ANSA
Nr. 186 din 07.03.2014
Nr. 14 din 07.03.2014

Formularul de raportare săptămânal

Indicatorii	Instituții de educație timpurie	Instituții de învățământ primar, gimnazial și liceal
Numărul de instituții evaluate:		
din ele autorizate sanitar-veterinar de funcționare		
din ele retrase autorizația sanitară-veterinară de funcționare		
din ele care corespund cerințelor din domeniul siguranței alimentelor		
Problemele majore depistate:		
Măsurile întreprinse:		
a) Prescripții;		
b) Procese verbale de contravenții administrative		
c) Ordonanțe de suspendare a activității		