



HOTĂRÎRE

pentru aprobarea Metodologiei privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător în baza analizei riscurilor aferent domeniilor de competență ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor

nr. 1280 din 26.12.2018

Monitorul Oficial nr.38-47/68 din 08.02.2019

\* \* \*

În temeiul art.16 alin.(2) din [Legea nr.131/2012](#) privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2012, nr.181-184, art.595), Guvernul

**HOTĂRĂȘTE:**

1. Se aprobă Metodologia privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător în baza analizei riscurilor aferent domeniilor de competență ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor (se anexează).

2. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului și Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

3. Anexa nr.1 la Metodologia controlului de stat asupra activității de întreprinzător în baza analizei riscurilor efectuat de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică, aprobată prin [Hotărîrea Guvernului nr.1014/2018](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.416-422, art.1117) se modifică după cum urmează:

1) următoarele poziții se exclud:

		„01.11	Cultivarea cerealelor (exclusiv orez), plantelor leguminoase și a plantelor producătoare de semințe oleaginoase	5			
		01.13	Cultivarea legumelor și a pepenilor, a rădăcinoaselor și tuberculilor	5			
	<b>01.2</b>		Cultivarea plantelor din culturi permanente	5			
		01.21	Cultivarea strugurilor	5			
		01.24	Cultivarea fructelor sămînțoase și sîmburoase	5			
		01.25	Cultivarea arbuștilor fructiferi, căpșunilor, nuciferilor și a altor pomi fructiferi	5			
	<b>01.3</b>		<b>Cultivarea plantelor pentru înmulțire</b>				
		01.30	Cultivarea plantelor pentru înmulțire	5”;			

	<b>„10</b>		<b>Industria alimentară</b>				
		<b>10.1</b>	<b>Producția, prelucrarea și conservarea cărnii și a produselor din carne</b>				
		10.11	Producția, prelucrarea și conservarea cărnii	4			
		10.12	Prelucrarea și conservarea cărnii de pasăre	4			
		10.13	Fabricarea produselor din carne (inclusiv din carne de pasăre)	4			
		<b>10.3</b>	<b>Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor</b>				
		10.32	Fabricarea sucurilor de fructe și legume	4			
		10.39	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor, cu excepția	4			

			cartofilor				
	<b>10.4</b>		<b>Fabricarea uleiurilor și a grăsimilor vegetale și animale</b>				
		10.41	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor	<b>4</b>			
		10.42	Fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	<b>4</b>			
	<b>10.5</b>		<b>Fabricarea produselor lactate</b>				
		10.51	Fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor	<b>4</b>			
		10.52	Fabricarea înghețatei	<b>4</b>			
	<b>10.6</b>		<b>Fabricarea produselor de morărit, a amidonului și produselor din amidon</b>				
		10.61	Fabricarea produselor de morărit	<b>4</b>			
		10.62	Fabricarea amidonului și a produselor din amidon	<b>4</b>			
	<b>10.7</b>		<b>Fabricarea produselor de brutărie și a produselor făinoase</b>				
		10.71	Fabricarea pâinii; fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie	<b>4</b>			
	<b>10.8</b>		<b>Fabricarea altor produse alimentare</b>				
		10.81	Fabricarea zahărului	<b>4</b>			
		10.82	Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase	<b>4</b>			
<b>11</b>			<b>Fabricarea băuturilor</b>				
	<b>11.0</b>		<b>Fabricarea băuturilor</b>				
		11.01	Distilarea, rafinarea și mixarea băuturilor alcoolice	<b>3</b>			
		11.02	Fabricarea vinurilor din struguri	<b>3</b>			
		11.03	Fabricarea cidrului și a altor vinuri din fructe	<b>3</b>			
		11.04	Fabricarea altor băuturi nedistilate, obținute prin fermentare	<b>3</b>			
		11.05	Fabricarea berii	<b>3</b>			
		11.06	Fabricarea malțului	<b>3</b>			
		11.07	Producția de băuturi răcoritoare nealcoolice; producția de ape minerale și alte ape îmbuteliate	<b>3<sup>o</sup></b>			

<b>„I</b>			<b>ACTIVITĂȚI DE CAZARE ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ</b>				
	<b>55</b>		<b>Hoteluri și alte facilități de cazare</b>				
		<b>55.1</b>	<b>Hoteluri și alte facilități de cazare similare</b>				
		55.10	Hoteluri și alte facilități de cazare similare	<b>4</b>			
		<b>55.9</b>	<b>Alte servicii de cazare</b>				
		55.90	Alte servicii de cazare	<b>4</b>			
	<b>56</b>		<b>Restaurante și alte activități de servicii de alimentație</b>				
		<b>56.1</b>	<b>Restaurante</b>				
		56.10	Restaurante	<b>3</b>			
		<b>56.3</b>	<b>Baruri și alte activități de servire a băuturilor</b>				
		56.30	Baruri și alte activități de servire a băuturilor	<b>3<sup>o</sup></b>			

2) poziția 47.11 va avea următorul cuprins:

		<b>„47.11</b>	Comerț cu amănuntul în magazine nespecializate, cu vânzare predominantă de produse alimentare, băuturi și tutun (doar în partea ce vizează comerțul cu amănuntul al tutunului. În partea ce vizează	<b>3<sup>o</sup></b>			
--	--	---------------	---	----------------------	--	--	--

			produsele alimentare – exclusiv în limita competențelor atribuite prin art.25 din <a href="#">Legea nr.306/2018</a> privind siguranța alimentelor)						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

[Pct.3 modificat prin Hot.Guv. nr.13 din 27.01.2021, în vigoare 19.03.2021]

**4. Se abrogă:**

1) [Hotărîrea Guvernului nr.370/2014](#) cu privire la aprobarea Metodologiei de planificare a controlului de stat asupra activității de întreprinzător din domeniile siguranței produselor alimentare, sanitar-veterinar și zootehnie, fitosanitar, semincer, managementului produselor de uz fitosanitar și fertilizanților în baza analizei criteriilor de risc (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr.142-146, art.419);

2) [Hotărîrea Guvernului nr.372/2014](#) cu privire la aprobarea Metodologiei de planificare a controlului de stat asupra activității de întreprinzător în baza analizei criteriilor de risc efectuat de către Inspectoratul de Stat pentru Supravegherea Producției Alcoolice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr.142-146, art.421).

**5. Prezenta hotărîre intră în vigoare la data publicării.**

**PRIM-MINISTRU**

**Pavel FILIP**

**Contrasemnează:**

**Ministrul agriculturii, dezvoltării regionale și mediului Nicolae Ciubuc**

**Ministrul economiei și infrastructurii**

**Chiril Gaburici**

**Nr.1280. Chișinău, 26 decembrie 2018.**

Aprobată  
prin Hotărîrea Guvernului  
nr.1280 din 26 decembrie 2018

**METODOLOGIA  
privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător  
în baza analizei riscurilor aferent domeniilor de competență  
ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor**

**Capitolul I  
DISPOZIȚII GENERALE**

1. În scopul creșterii obiectivității deciziilor privind efectuarea controalelor și aplicarea unei proceduri corecte de efectuare a acestora, precum și în scopul eficientizării controlului și supravegherii de stat a activității de întreprinzător, implicit, al majorării beneficiului public prin maximizarea randamentului activității Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor se aplică prezenta Metodologie.

2. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – *Agenție*) realizează controlul de stat în următoarele domenii atribuite în competența sa, după cum urmează:

- 1) siguranța și calitatea alimentelor;
- 2) sanitar-veterinar și zootehnie;
- 3) fitosanitar și protecția plantelor;
- 4) producerea și circulația vinului și a produselor alcoolice;
- 5) protecția consumatorilor în domeniul alimentar;

[Subpct.6) pct.2 abrogat prin Hot.Guv. nr.136 din 19.08.2021, în vigoare 24.08.2021]

7) respectarea condițiilor de licențiere conform domeniului aferent.

*[Pct.2 modificat prin Hot.Guv. nr.136 din 19.08.2021, în vigoare 24.08.2021]*

**3.** Controlul de stat în domeniile indicate la pct.2 subpct.1)-5) se realizează cu aplicarea prezentei Metodologii.

Controlul de stat asupra activității de întreprinzător în domeniul stabilit la pct.2 subpct.7) se realizează în cadrul controlului de stat desfășurat pentru celelalte domenii indicate la pct.2.

*[Pct.3 modificat prin Hot.Guv. nr.136 din 19.08.2021, în vigoare 24.08.2021]*

**4.** Controlul de stat în partea ce ține de protecția consumatorilor în domeniul alimentar se realizează de către Agenție în temeiul [Legii nr.105/2003](#) privind protecția consumatorilor, la toate etapele lanțului alimentar.

**5.** La baza controlului de stat asupra activității de întreprinzător în domeniile menționate la pct.2 stau criteriile de risc relevante acestora, cu acordarea punctajului corespunzător și raportarea acestuia la ponderea fiecărui criteriu de risc, în funcție de relevanța lui pentru nivelul general de risc.

**6.** Aplicarea punctajelor aferente fiecărui criteriu se efectuează pentru fiecare persoană/unitate supusă controlului și este urmată de elaborarea clasamentului acestora în funcție de punctajul obținut, în corespundere cu nivelul individual de risc estimat.

Nivelul de risc estimat pentru fiecare persoană/unitate supusă controlului determină nivelul frecvenței și intensității necesare acțiunilor de control ce privesc persoana/obiectul în cauză.

**7.** Agenția aplică analiza riscurilor în baza criteriilor de risc în următoarele situații:

- 1) la planificarea anuală a controalelor;
- 2) la luarea deciziei privind efectuarea unui control inopinat;
- 3) la identificarea soluției optime cu privire la petiția depusă la Agenție sau la informațiile privind încălcarea legislației care au devenit cunoscute Agenției;
- 4) la elaborarea listelor de verificare și stabilirea cerințelor de reglementare care ar trebui incluse în lista de verificare;
- 5) în cazul planificării strategice a activității sale de control;
- 6) în alte situații referitoare la decizii în domeniul controlului asupra activității de întreprinzător.

**8.** Dacă același criteriu de risc este utilizat pentru efectuarea analizei riscurilor în mai multe situații dintre cele indicate la pct.7 referitoare la același domeniu de activitate supus controlului, se utilizează aceleași punctaje, ponderi și formule de raportare a riscurilor la persoanele supuse controlului ca și cele folosite la planificarea anuală a controalelor.

**9.** Pentru a asigura acoperirea, dar și pentru a delimita clar domeniile de competență ale Agenției, prezenta Metodologie stabilește, conform anexei nr.1, lista domeniilor și/sau subdomeniilor de activitate supuse controlului de stat de către Agenție în corespundere cu Clasificatorul Activităților din Economia Moldovei (CAEM).

## **Capitolul II**

### **PLANIFICAREA CONTROALELOR ÎN BAZA ANALIZEI RISCURILOR**

#### **Secțiunea 1**

##### **Stabilirea criteriilor de risc**

**10.** Criteriul de risc însumează mai multe circumstanțe sau însușiri ale subiectului și/sau obiectului pasibil controlului ori circumstanțe referitoare la raporturile anterioare ale persoanei supuse controlului cu Agenția, ale căror existență și intensitate pot indica probabilitatea cauzării de daune vieții și sănătății, eredității sau securității oamenilor ori pot prejudicia drepturile și interesele legitime în urma activității persoanei/obiectului supuse controlului și gradul acestor daune.

**11.** Elementele procesului de analiză a riscurilor (criteriile de risc, descrierea criteriilor de risc, atribuirea punctajului și ponderii) se bazează pe prevederile art.3 alin.(3) din [Legea nr.131/2012](#) privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător, precum și pe:

- 1) datele științifice disponibile;
- 2) analiza informațiilor privind riscurile, incidentele/accidentele stabilite de Agenție sau de instituții conexe;
- 3) practicile relevante ale altor state.

**12.** Criteriile de risc selectate pentru planificarea activităților de control desfășurate de către Agenție respectă următoarele principii:

- 1) sînt relevante scopului activității Agenției;
- 2) acoperă toate persoanele/obiectele pasibile controlului efectuat de către Agenție. Criteriile selectate trebuie să fie relevante activității și/sau însușirilor persoanelor supuse controlului și/sau bunurilor utilizate/produse de acestea;

3) sînt bazate pe informație certă, veridică și accesibilă. În primul rînd vor fi alese criteriile care acordă posibilitatea de atribuire a gradului de risc unei persoane/unități concrete, în baza unor informații valorice (statistice) ce pot fi obținute, ori de cîte ori este necesar, din surse exterioare care nu țin nici de activitatea Agenției, nici de datele furnizate direct de persoana pasibilă controlului;

- 4) sînt ierarhizate conform ponderii și intensității riscului pe care îl reflectă;
- 5) sînt raportate la caracterul multidimensional al izvoarelor de risc: este esențial să nu se suprapună și să fie alese cele ce țin de subiect, obiect și de raporturile anterioare cu Agenția.

**13.** Criteriile de risc utilizate în mod obligatoriu, indiferent de specificul fiecărui domeniu de control, sînt următoarele:

- 1) domeniul activității economice;
- 2) subiectul controlat (în acest caz se utilizează un criteriu de risc ce se referă la subiect și reflectă mărimea sau specificul activității acestuia; de exemplu, în funcție de domeniul de control poate fi aleasă perioada de activitate, volumul producției, volumul producției estimat pentru anul viitor, suprafața terenului agricol utilizat anual, numărul de culturi agricole cultivate sau un alt criteriu specific subiectului, inclusiv specificul subiectului determinat de domeniul de activitate);

3) istoricul conformității sau neconformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile organului de control.

Criteriilor de risc aplicate la planificarea controlului de stat asupra activității de întreprinzător realizat de către Agenție sînt corespunzătoare domeniilor de competență ale acesteia, conform pct.14-17.

**14.** Criteriile de risc utilizate la planificarea controalelor de stat asupra activității de întreprinzător în domeniul siguranței și calității alimentelor sînt:

- 1) tipul de produs alimentar și materia primă utilizată ( $R_1$ );
- 2) procesul de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de contaminare/poluare a produselor alimentare ( $R_2$ );
- 3) aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP) ( $R_3$ );
- 4) numărul și categoriile de consumatori potențial afectați de eventuala nerespectare a cerințelor privind siguranța alimentară ( $R_4$ );
- 5) istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control ( $R_5$ ).

**15.** Planificarea controalelor de stat asupra activității de întreprinzător în domeniul sanitar-veterinar și zootehnie se face în baza criteriilor de risc clasificate după cum urmează:

- 1) criterii de risc pentru subdomeniul sănătății și bunăstării animalelor:
  - a) respectarea cerințelor de biosecuritate ( $R_1$ );
  - b) starea sănătății animalelor de la unitate (exploatație) ( $R_2$ );
  - c) istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control ( $R_3$ );
- 2) criterii de risc pentru subdomeniul furajelor:
  - a) domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului din domeniul furajelor ( $R_1$ );
  - b) aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP) ( $R_2$ );

c) istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R<sub>3</sub>);

3) criteriile de risc pentru subdomeniul activității farmaceutice veterinare:

a) subdomeniul activității farmaceutice veterinare a unității (R<sub>1</sub>);

b) tipul produsului de uz veterinar (R<sub>2</sub>);

c) istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R<sub>3</sub>);

**16.** Planificarea controlului de stat asupra activității de întreprinzător în domeniul fitosanitar și protecția plantelor se realizează în baza criteriilor de risc prevăzute pentru:

1) subdomeniul semincer;

2) subdomeniul protecției plantelor și managementului produselor de uz fitosanitar și fertilizanților.

Criteriile de risc pentru subdomeniul semincer sînt:

1) domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului (R<sub>1</sub>);

2) suprafața terenului agricol utilizat anual, ha (R<sub>2</sub>);

3) volumul producției estimat pentru anul viitor, tone (R<sub>3</sub>);

4) numărul de culturi agricole cultivate (R<sub>4</sub>);

5) istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R<sub>5</sub>).

Criteriile de risc pentru subdomeniul protecției plantelor și managementului produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților sînt:

1) pentru categoria plante și produse vegetale:

a) domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului (R<sub>1</sub>);

b) suprafața terenului agricol utilizat anual, ha (R<sub>2</sub>);

c) volumul producției estimat pentru anul viitor, kg (R<sub>3</sub>);

d) numărul de culturi agricole cultivate (R<sub>4</sub>);

e) istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R<sub>5</sub>);

2) pentru categoria managementul produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților:

a) domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului (R<sub>1</sub>);

b) volumul produselor gestionate, tone (R<sub>2</sub>);

c) sortimentul produselor gestionate (denumiri comerciale) (R<sub>3</sub>);

d) volumul produselor depozitate, tone (R<sub>4</sub>);

e) istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R<sub>5</sub>).

**17.** Planificarea controlului de stat asupra activității de întreprinzător în domeniul producerii și circulației vinului și a produselor alcoolice se face în baza următoarelor criterii de risc:

1) domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului (R<sub>1</sub>);

2) volumul de producție și asortimentul fabricat, reieșind din domeniul activității economice a persoanei supuse controlului (R<sub>2</sub>);

3) perioada de activitate a persoanei supuse controlului (R<sub>3</sub>);

4) dotarea tehnico-tehnologică și existența sistemelor de management al calității (R<sub>4</sub>);

5) perioada de la data ultimului control (R<sub>5</sub>);

6) istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R<sub>6</sub>).

## **Secțiunea a 2-a**

### **Prevederi generale privind gradarea intensității riscului, evaluarea criteriilor de risc și ponderea criteriilor de risc**

**18.** Fiecare criteriu de risc se repartizează pe grade/niveluri de intensitate/severitate, punctate conform valorii gradului de risc. Scara valorică este cuprinsă între 1 și 5, unde 1 reprezintă gradul minim

și 5 – gradul maxim de risc.

**19.** Dacă agentul economic corespunde mai multor poziții de pe scara valorică din cadrul criteriului, atunci acesta va fi plasat pe poziția căreia îi corespunde punctajul cel mai înalt.

**20.** În cazul în care nu poate fi stabilit cu certitudine gradul de risc în cadrul unui criteriu din cauza lipsei de date sau a constatării că datele ar putea fi eronate sau colectate din sursă incertă se acordă valoarea maximă a gradului de risc – 5 puncte, pînă la obținerea datelor necesare pentru atribuirea gradului de risc corespunzător. După efectuarea primului control cu utilizarea acestui criteriu de risc, organul de control revizuieste punctajul acordat în funcție de datele și informațiile acumulate în cadrul controlului.

**21.** La analiza riscurilor, în cazul în care la aprecierea unui criteriu de risc se constată că persoana supusă controlului produce, prelucrează/manipulează produse sau desfășoară mai multe tipuri de activități, care se încadrează în diferite grade de risc, persoanei supuse controlului i se atribuie cel mai mare grad de risc.

**22.** Criteriul de risc „istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control” se aplică și se apreciază uniform, conform tabelului nr.1, pentru controlul tuturor domeniilor prevăzute la pct.2, după cum urmează:

*Raționamentul general* : istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control: lipsa încălcărilor sau, după caz, caracteristicile neconformităților existente la data ultimului control efectuat indică predispunerea persoanei/unității la respectarea legii și, respectiv, riscul scăzut de încălcare a acesteia, pe cînd existența încălcărilor și caracteristicile neconformităților existente la data ultimului control efectuat indică un grad de risc înalt. Istoricului conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției se evaluează în baza datelor obținute/deținute după ultimul control efectuat de Agenție la persoana supusă controlului.

Tabelul 1

<b>Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control</b>	<b>Gradul de risc</b>
Nu au fost depistate încălcări sau au fost depistate încălcări minore care nu au sporit posibilitatea apariției prejudiciului ori nu au cauzat un prejudiciu	1
Au fost depistate încălcări minore care nu au sporit riscul sau nu au cauzat prejudiciu; încălcări minore multiple care indică neglijența persoanei/unității supuse controlului	2
Au fost depistate încălcări grave; încălcări care ar putea avea impact asupra prejudiciului provocat; există încălcări repetate; au fost aplicate sancțiuni contravenționale; nu au fost executate prescripțiile dispuse de inspectori	3
Au fost depistate încălcări grave; au fost aplicate sancțiuni persoanei supuse controlului și/sau au fost dispuse măsuri restrictive; produsele alimentare introduse pe piață de către operator au cauzat intoxicații solitare; unitățile supuse controlului sanitar-veterinar care au fost constatate ca fiind focare de boli neinfecțioase în masă a animalelor; operatorii din domeniul hranei pentru animale care au constituit surse cu risc de contaminare a efectivelor de animale	4
La persoana supusă controlului/unitate: - au fost depistate încălcări foarte grave; - au fost dispuse măsuri restrictive; - au fost identificați indici ai infracțiunii; au existat mai mult de 3 petiții depuse la Agenție pe parcursul anului în curs, în urma examinării cărora s-a atestat existența unor încălcări foarte grave. Unitățile supuse controlului sanitar-veterinar au fost constatate ca fiind focare de boli infecțioase a animalelor.	5

Operatorii din domeniul hranei pentru animale au constituit sursă de contaminare a efectivelor de animale.	
Produsele puse la dispoziție de operatorul din domeniul alimentar au cauzat intoxicații colective (mai mult de 3 persoane)	

**23.** Fiecărui criteriu de risc i se stabilește ponderea în raport cu toate criteriile selectate, luând în calcul importanța criteriului respectiv pentru domeniul specific de control. Astfel, aceleași criterii pot avea relevanță (și pondere) diferită în funcție de domeniul de control.

**24.** Ponderea pentru fiecare criteriu de risc se determină în fracții zecimale, astfel încât ponderea sumată a tuturor criteriilor să constituie o unitate. Acordarea unei ponderi mai mari unui criteriu impune diminuarea ponderii altor criterii.

**25.** Ponderea sumată a cel puțin două dintre criteriile de risc obligatorii stabilite la pct.13 nu poate fi mai mică de 0,5, iar fiecare criteriu din totalitatea celor stabilite nu poate avea o pondere mai mică de 0,1.

**26.** La determinarea ponderii fiecărui criteriu se ține cont de:

- 1) scopul, atribuțiile și domeniul de activitate al Agenției;
- 2) influența criteriului ales asupra probabilității prejudiciului potențial ce se dorește a fi evitat și a mărimii acestuia;
- 3) multitudinea izvoarelor de risc, ponderându-se corespunzător criteriile ce țin de diferite aspecte (subiect, obiect, raporturi anterioare).

**27.** Agenția, periodic, revizuieste ponderile atribuite fiecărui criteriu de risc ca urmare a controalelor anterioare în funcție de noile date disponibile și de informațiile actualizate. În cazul în care un criteriu își pierde în timp din relevanță, se recomandă scăderea consecutivă a ponderii acestuia în raport cu celelalte criterii utilizate. Revizuirea trebuie să se efectueze pe baza prevederilor pct.11.

**28.** Evaluarea criteriilor de risc pentru fiecare persoană supusă controlului se face în baza datelor și informațiilor:

- 1) deținute de Registrul de stat al controalelor în urma interconexiunilor acestuia cu alte baze de date naționale relevante;
- 2) obținute de Agenție ca urmare a ultimului control efectuat la această persoană;
- 3) solicitate de la persoana supusă controlului.

În toate cazurile, evaluarea criteriilor de risc se face în baza celor mai actuale date și informații deținute de Agenție și/sau de Registrul de stat al controalelor.

**29.** Solicitarea informațiilor de la persoana supusă controlului, prevăzută la pct.28 subpct.3), în scopul evaluării criteriilor de risc stabilite de prezenta Metodologie, se face cu respectarea cumulativă a următoarelor condiții:

- 1) informațiile solicitate nu se află în posesia Agenției și nu pot fi obținute de la alte autorități publice;
- 2) fără efectuarea unei vizite la fața locului;
- 3) dacă aceste informații sînt indispensabile pentru planificarea controalelor în baza criteriilor de risc;
- 4) solicitarea vizează exclusiv informații necesare evaluării criteriilor de risc respective;
- 5) informațiile solicitate sînt deținute de persoana supusă controlului;

Agenția poate solicita prezentarea informațiilor într-un formular informațional tipizat, aprobat de directorul Agenției. Neprezentarea informațiilor solicitate conform prezentului punct generează lipsa de informații necesare, care, la rîndul său, determină aprecierea persoanei supuse controlului cu un nivel maxim de risc – de 5 puncte, pentru criteriul de risc respectiv.

Solicitarea informațiilor se face prin completarea și prezentarea unui formular, a cărui formă se aprobă de directorul Agenției și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

### **Secțiunea a 3-a**

#### **Gradarea intensității riscurilor și ponderea criteriilor de risc pentru**



## domeniul siguranței și calității alimentelor

**30.** Controlul de stat în domeniul siguranței și calității alimentelor se fundamentează pe analiza riscurilor, permanente și variabile, caracteristice activității și persoanei supuse controlului. Riscurile permanente sînt cele asociate tipului de produs și materiei prime utilizate, precum și tipurilor de procese de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de contaminare a produselor alimentare și care sînt utilizate de persoana supusă controlului. Riscurile variabile sînt asociate cu gradul de conformare la cadrul normativ a persoanei supuse controlului, precum și a categoriilor de consumatori care pot fi potențial afectați în urma nerespectării reglementărilor din domeniul alimentar de către persoana supusă controlului.

Analiza riscurilor indicate la alineatul 1 se realizează în baza analizei criteriilor de risc prevăzute la pct.14.

**31.** Controalele oficiale în domeniul siguranței și calității alimentelor se efectuează pe întreg lanțul alimentar. Acestea includ controale la operatorii din domeniul alimentar la toate etapele lanțului alimentar, inclusiv depozitarea și transportul acestora, sau asupra oricărui proces, material sau substanță utilizată.

Controlului în domeniul siguranței și calității alimentelor îi sînt supuse în mod obligatoriu unitățile prevăzute la pct.32-42 și 45-52 din anexa nr.6 la [Legea nr.221/2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară.

**32.** Criteriile de risc prevăzute la pct.14 subpct.1)-4) se apreciază conform tabelelor 2-5, după cum urmează:

1) tipul de produs alimentar și materia primă utilizată ( $R_1$ ):

*Raționamentul general* : tipul produselor alimentare fabricate sau prelucrate în unitate reprezintă un factor important în stabilirea profilului de risc al unității. Anumite alimente pot fi contaminate mai ușor cu microorganisme patogene și pot favoriza dezvoltarea acestora. Trebuie reținut faptul că pentru fiecare tip de producție pot fi procesate alimente cu diferite profiluri de risc.

Tabelul 2

Tipul de produs alimentar și materia primă utilizată	Gradul de risc
Produse alimentare în care practic nu pot exista microorganisme patogene și condiționat patogene și ale căror caracteristici nu susțin creșterea acestor microorganisme. Produse alimentare în care poluarea chimică este rareori identificată. De exemplu: - produse alimentare preambalate care nu necesită condiții speciale de păstrare; - fructele și legumele proaspete pentru consumul uman direct, care nu au fost supuse unei depozitări îndelungate; - legume proaspete care nu pot fi consumate în formă crudă sau neprocesată (cartofi, sfeclă roșie, boboase etc.); - legume frunzoase condimentate proaspete, care se adaugă în produsele alimentare, la prepararea bucatelor în cantități mici pentru îmbunătățirea unor caracteristici organoleptice (gust, culoare, miros etc.) (pătrunjel, mărar, busuioc, leuștean); - băuturi nealcoolice; - produse vitivinicole, produse alcoolice, cu excepția berii și a băuturilor pe bază de bere; - materialele care vin în contact cu produsele alimentare (sticle, borcane, membrane, caserole, punji etc.)	1
Produse alimentare care, de obicei, nu conțin microorganisme patogene sau condiționat patogene, avînd în vedere caracteristicile produselor respective și/sau procesele utilizate pentru producerea alimentelor date, dar care pot contribui la formarea toxinelor sau dezvoltarea microorganismelor. Produse alimentare în care poluarea chimică este rareori	2

<p>identificată.</p> <p>De exemplu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pește uscat/produse piscicole, produse lactate uscate (lapte praf), produse uscate din ouă (praf de ouă);</li> <li>- ulei vegetal;</li> <li>- apă potabilă îmbuteliată/apă minerală;</li> <li>- produse din cereale (crupe, paste făinoase, făină etc.);</li> <li>- produse apicole;</li> <li>- ciuperci;</li> <li>- esențe de oțet, oțet;</li> <li>- semințe (floarea soarelui, dovleac, susan etc.);</li> <li>- berea și produsele pe bază de bere</li> </ul>	
<p>Produse alimentare care pot conține microorganisme patogene sau condiționat patogene, dar care, de obicei, nu susțin dezvoltarea, supraviețuirea microorganismelor sau formarea toxinelor (ex: micotoxine), având în vedere caracteristicile produselor alimentare și/sau procesele utilizate pentru pregătirea produselor alimentare respective. Produse alimentare în care este posibilă poluarea chimică.</p> <p>De exemplu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produse din pește congelate;</li> <li>- carne sterilizată conservată;</li> <li>- produse din pește conservate sterilizate;</li> <li>- fructe și legume congelate;</li> <li>- fructe și legume procesate (fructe și legume conservate sterilizate, fructe uscate, condimente, sucuri și nectaruri sterilizate etc.);</li> <li>- fructe nucifere (alune, migdale, fistic, caju, arahide etc.);</li> <li>- sosuri, maioneză, ketchup, etc.;</li> <li>- produse din aluat etc.;</li> <li>- produse de panificație (pâine, covrigi, biscuiți, pesmeți);</li> <li>- cereale procesate (fulgi de cereale expandate, extrudate, batoane de cereale etc.);</li> <li>- gheață;</li> <li>- produse din zahăr și cacao etc.;</li> <li>- ceai, cafea, produse din ceai sau cafea;</li> <li>- produse sărate;</li> <li>- produse murate;</li> <li>- fructe și legume în al căror proces de depozitare au fost folosite substanțe chimice de protecție;</li> <li>- suplimente alimentare;</li> <li>- aditivi alimentari;</li> <li>- siropuri;</li> <li>- produse alimentare fortificate</li> </ul>	3
<p>Produse alimentare ce pot conține microorganisme patogene sau condiționat patogene sau care susțin supraviețuirea, dezvoltarea microorganismelor sau formarea toxinelor, având în vedere caracteristicile produselor alimentare și/sau procesele utilizate pentru pregătirea produselor alimentare respective. Produse alimentare pregătite pentru consum ce nu necesită tratament termic, dar care necesită condiții specifice de depozitare.</p> <p>De exemplu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produse lactate pasteurizate și ouă pentru consum;</li> <li>- semințe germinate;</li> <li>- produse procesate din carne (salamuri fierte, semiafumate);</li> <li>- produse culinare gata pentru consum;</li> <li>- produse de panificație (tăiței cu ou, cu cremă, torturi, patiserie);</li> </ul>	4

<ul style="list-style-type: none"> <li>- produse de patiserie cu cremă;</li> <li>- produse compuse în care sînt folosite produse crude de origine animală (clătite cu carne, plăcinte cu carne, brînză etc.);</li> <li>- sucuri și nectaruri nepasteurizate;</li> <li>- produse de cofetărie (dulciuri, fructe glazurate, ciocolată, chipsuri etc.)</li> </ul>	
<p>Produse alimentare care pot conține microorganisme patogene sau condiționat patogene sau care sînt supuse riscului privind dezvoltarea microorganismelor sau formarea toxinelor.</p> <p>De exemplu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produse alimentare ce prezintă un risc deosebit de înalt în cazul în care nu sînt prelucrate sau pregătite în mod corespunzător (carne crudă, carne tocată, carne separată mecanic, lapte crud, colțunași etc.);</li> <li>- lapte crud nepasteurizat, unt, creme, brînzeturi din lapte neprelucrat și alte produse din lapte;</li> <li>- carne, produse din carne proaspete și afumate; <ul style="list-style-type: none"> <li>- pește proaspăt sau refrigerat;</li> </ul> </li> <li>- produse din pește proaspete sau refrigerate, preparate, afumate, marinate, icre, moluște; <ul style="list-style-type: none"> <li>- fructe afumate;</li> </ul> </li> <li>- produse alimentare pentru copii</li> </ul>	5

2) procesele de prelucrare/manipulare a produselor alimentare, care determină riscul de contaminare/poluare a produselor alimentare ( $R_2$ ):

*Raționamentul general:* tipul unităților care produc, procesează, prelucrează, importă, depozitează, sortează, comercializează, distribuie, ambalează, preambalează și transportă produse alimentare reprezintă un factor important în stabilirea profilului de risc al unității, astfel operatorul trebuie să se asigure că produsele obținute și comercializate către consumatorul final nu prezintă risc pentru sănătatea publică.

Tabelul 3

Descrierea categoriei de risc	Gradul de risc
<p>Unități care, luînd în considerare cantitatea de produs finit, tipul de produs și manipulare, are un risc foarte scăzut de contaminare și în care contaminarea este rareori identificată.</p> <p>Unități care dispun de o cantitatea de produs finit limitat/reduc, produsele sînt comercializate în ambalajul producătorului și nu necesită condiții speciale de păstrare.</p> <p>De exemplu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gherete (cu o suprafață totală de pînă la 12 m<sup>2</sup>, fără a dispune de spațiu pentru păstrarea mărfurilor.), tonete;</li> <li>- producerea primară a produselor de origine vegetală (cu excepția semințelor germinate); <ul style="list-style-type: none"> <li>- comercializarea angro și cu amănuntul a produselor cu risc scăzut și foarte scăzut;</li> </ul> </li> <li>- activități de alimentare publică (de exemplu: bar) care presupun doar oferirea de băuturi, fructe și alimente produse industrial (biscuiți, chipsuri etc.)</li> </ul>	1
<p>Unități cu ciclu simplu de prelucrare/manipulare a produselor (decorticare, decojire, tocare, măcinare, diluare, filtrare, uscare etc.), cu risc de contaminare scăzut.</p> <p>De exemplu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unități de procesare a cerealelor semințelor uleioase; <ul style="list-style-type: none"> <li>- mori (moară);</li> </ul> </li> <li>- producerea aditivilor alimentari, suplimentelor alimentare;</li> </ul>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>- producerea uleiului vegetal;</li> <li>- unități de producere a apei îmbuteliate;</li> <li>- unități de producere a ciupercilor;</li> <li>- unități de producere a mierii;</li> <li>- unități de producere a suplimentelor alimentare;</li> <li>- depozite frigorifice și depozite de păstrare a produselor de origine nonanimală, fără condiții termice specifice (fructe, legume, cereale, semințe oleaginoase etc.);</li> <li>- magazine alimentare specializate în comercializarea produselor de origine nonanimală;</li> <li>- unități de sortare, ambalare, spălare fructe și legume;</li> <li>- unități de transport al produselor alimentare</li> </ul>	
<p>Unități de producere a produselor alimentare cu risc mediu prin supunerea materiei prime la tratament termic, fermentare. Unități de alimentație publică (restaurant, bistro etc.), cu proces tehnologic deplin de preparare și servire a produselor alimentare cu risc sporit și mediu.</p> <p>Unități de comercializare cu amănuntul sau de distribuire a produselor alimentare cu risc sporit și mediu.</p> <p>Gestionarea produselor cu risc înalt și sporit – depozitare și manipulare (sortare, reambalare pentru comercializare cu amănuntul).</p> <p>Unități de fabricare a produselor vitivinicole, alcool etilic, berii și altor produse alcoolice.</p> <p>Alte unități, precum:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unități de alimentație publică (restaurant, bistro etc.), cu proces tehnologic deplin de preparare și servire a produselor alimentare cu risc sporit și mediu;</li> <li>- unități de producere a zahărului;</li> <li>- unități de producere a produselor zaharoase (ciocolată, cacao, etc.)</li> <li>- piețe alimentare;</li> <li>- unități de producere a sucurilor și nectarului de fructe;</li> <li>- producerea produselor din aluat;</li> <li>- unități de procesare a cerealelor;</li> <li>- unități de producere de gheață alimentară;</li> <li>- unități de producere a mierii;</li> <li>- magazine alimentare tip mixt (unități de comercializare cu amănuntul);</li> <li>- depozite de produse de origine animală, cu condiții termice specifice;</li> <li>- unități de colectare a laptelui;</li> <li>- unități de producere a legumelor și fructelor uscate;</li> <li>- alimentație publică în transport (feroviar, aerian)</li> </ul>	3
<p>Unități care se ocupă cu prepararea produselor alimentare cu risc sporit și utilizează materie primă de origine animală care necesită condiții speciale de depozitare. Unități care pregătesc produse alimentare cu risc sporit, gata pentru consum, care pot fi contaminate cu microorganisme patogene în cadrul procesului de producție (inclusiv microorganisme producătoare de toxine);</p> <p>De exemplu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unități de producere/procesate produse de origine animală: unități de procesare a peștelui, unități de tranșare, unități de procesare a cărnii;</li> <li>- unități de procesare a produselor lactate, din pește și ouă;</li> <li>- unități de comercializare cu amănuntul care produc (sau care produc și furnizează către unități de comercializare cu amănuntul) produse cu risc sporit;</li> <li>- unități de alimentație publică de tip deschis care furnizează produse alimentare către alte unități de alimentație publică;</li> <li>- unități de producere a semințelor germinative</li> </ul>	4
<p>Unități producătoare de produse de origine animală, abatoare, secții de tranșare, unități de</p>	5

<p>procesare a cărnii și semifabricatelor de carne;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unități de procesare a produselor lactate;</li> </ul> <p>- brutării care produc produse cu utilizarea materiei prime de origine animală (prăjituri cu cremă, clătite cu carne, clătite cu brânză etc.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unități de producere a produselor alimentare fortificate;</li> </ul> <p>- unitățile care produc produse alimentare pentru grupurile vulnerabile de consumatori (copii, persoane cu sistemul imunitar compromis, persoane vîrstnice și femei însărcinate);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unități de producere a alimentelor pentru nou-născuți/copii;</li> </ul> <p>- întreprinderi de catering care servesc alimente pentru grupurile de consumatori vulnerabili (spitale, școli, grădinițe etc.)</p>	
--	--

### 3) aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control HACCP (R<sub>3</sub>):

*Raționamentul general:* trebuie să fie evaluat planul HACCP din punctul de vedere al implementării. În acordarea punctajului se acordă importanță conformității planului cu nivelul său de implementare în realitate în cadrul unității. Gravitatea neregulilor se evaluează în funcție de posibilitatea ca acestea să constituie un risc pentru siguranța produselor alimentare și proceselor utilizate la prelucrarea, fabricarea produselor alimentare.

În timpul controlului, inspectorul evaluează eficacitatea procedurilor existente, bazate pe principiile HACCP. La primul control, fiecărui operator din domeniul alimentar i se atribuie gradul de risc 5 – grad sporit, pornind de la criteriul procedurilor permanente aplicate în conformitate cu principiile HACCP.

Tabelul 4

<b>Aplicarea principiilor HACCP</b>	<b>Gradul de risc</b>
<p>Risc foarte scăzut: operatorii din domeniul alimentar care au elaborat și implementează proceduri bazate pe principiile HACCP, care corespund cumulativ următoarelor condiții:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifică toate potențialele pericole ce pot fi prevenite, reduse sau eliminate la unitate;</li> <li>- identifică punctele critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a preveni, reduce ori elimina un pericol;</li> <li>- stabilesc limitele critice în punctele critice de control ce separă acceptabilul de inacceptabil pentru prevenirea, reducerea sau eliminarea pericolelor identificate;</li> <li>- stabilesc și implementează proceduri eficiente și suficiente de monitorizare în punctele critice de control;</li> <li>- stabilesc toate acțiunile corective necesare, în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;</li> <li>- stabilesc toate procedurile ce trebuie să fie efectuate cu regularitate și le implementează corespunzător, pentru a se verifica dacă măsurile enunțate la art.3 alin.(7) lit.a)-e) din <a href="#">Legea nr.296/2017</a> privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare funcționează eficient;</li> <li>- întocmesc integral și corespunzător documentele pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare și înregistrare, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la art.3 alin.(7) lit.a)-f) din <a href="#">Legea nr.296/2017</a> privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare</li> </ul>	1
<p>Operatorii din domeniul alimentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- care efectuează analiza tuturor potențialelor pericole, la fiecare etapă a proceselor de prelucrare, fabricare a produselor alimentare;</li> <li>- la care procedurile bazate pe principiile HACPP se implementează cu mici deficiențe care nu afectează critic securitatea produselor alimentare și proceselor de prelucrare,</li> </ul>	2

<p>fabricare a acestora;</p> <p>- la care erorile admise la ținerea documentelor pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare și înregistrare permite aprecierea gradului de eficiență a măsurilor prevăzute la art.3 alin.(7) lit.a)-f) din <a href="#">Legea nr.296/2017</a> privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare</p>	
<p>Operatorii din domeniul alimentar care au elaborat proceduri permanente bazate pe principiile HACCP și le aplică, au fost constatate încălcări precum:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procedurile nu acoperă suficient toate produsele și procesele;</li> <li>- procedurile de monitorizare în punctele critice de control sînt stabilite, dar nu se aplică;</li> <li>- nu se respectă regularitatea stabilită a procedurilor de verificare a faptului dacă măsurile enunțate la art.3 alin.(7) lit.a)-e) din <a href="#">Legea nr.296/2017</a> privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare funcționează eficient;</li> <li>- acțiunile corective se întreprind parțial, neacoperind toate deficiențele identificate în urma procedurilor de monitorizare a procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP;</li> <li>- nu se respectă cerințele legale de întocmire a documentelor pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare și înregistrare pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la art.3 alin.(7) lit.a)-f) din <a href="#">Legea nr.296/2017</a> privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare</li> </ul>	3
<p>Operatorii din domeniul alimentar care au elaborat procedurile permanente bazate pe principiile HACCP, dar:</p> <p>1) procedurile elaborate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nu sînt supuse unor acțiuni corective, în cazul în care monitorizarea procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;</li> <li>- nu au identificat toate potențialele pericole, la toate etape proceselor, ce pot fi prevenite, reduse sau eliminate;</li> <li>- nu au fost identificate toate potențialele puncte critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a preveni, reduce ori elimina un pericol;</li> <li>- nu stabilesc și, respectiv, nu implementează proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;</li> </ul> <p>2) nu se ține documentația pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare și înregistrare, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la art.3 alin.(7) lit.a)-f) din <a href="#">Legea nr.296/2017</a> privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare</p>	4
<p>Operatori din domeniul alimentar care:</p> <p>1) nu au elaborat procedurile permanente bazate pe principiile HACCP în conformitate cu cerințele <a href="#">Legii nr.296/2017</a> privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;</p> <p>2) au elaborat procedurile permanente bazate pe principiile HACCP, dar ele nu sînt aplicate sau sfera lor de aplicare nu acoperă toate produsele și procesele utilizate, produse sau manipulate de acesta</p>	5

4) numărul și categoriile de consumatori potențial afectați de eventuala nerespectare a cerințelor privind siguranța alimentară (R4):

*Raționamentul general* : riscul unității alimentare crește odată cu numărul de consumatori, precum și în funcție de categoriile de consumatori, pe care această unitate îi deservește, și care pot fi prejudiciați din cauza nerespectării cerințelor legislației privind siguranța alimentară.

Tabelul 5

Numărul de potențiali consumatori afectați de nerespectarea	Gradul
---	--------

cerințelor privind siguranța alimentară	de risc
Operatorii din domeniul alimentar ai căror mai mult de jumătate dintre consumatori locuiesc, se află sau muncesc în limitele unității, de exemplu ale fermei, magazinului local sau restaurantului. În această categorie sînt: operatori alimentari care livrează produse alimentare direct consumatorului final; operatori de tip familial (fără angajați oficiali sau cu un număr de lucrători mai mic de 5 salariați); automatele pentru vînzări	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- unitățile de comerț ambulant și/sau provizorii;</li> <li>- operatori alimentari la care mai mult de jumătate din produsele alimentare sînt livrate în limitele unui singur raion, oraș, sat, comună;</li> <li>- magazine „Produse alimentare” sau „Alimentara”; <ul style="list-style-type: none"> <li>- magazine mixte;</li> <li>- magazine specializate;</li> <li>- supermarketuri;</li> <li>- hipermarketuri</li> </ul> </li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- operatorii din domeniul alimentar care distribuie produse alimentare în aeroporturi;</li> <li>- operatorii din domeniul alimentar care distribuie produse alimentare în gările auto și de tren;</li> <li>- centre comerciale</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- unități alimentare care își desfășoară activitatea pe teritoriul piețelor (hale, tarabe, magazine, pavilioane);</li> <li>- operatori din domeniul alimentar de pe piață și din instituțiile care dețin unități alimentare (instituții medicale publice și private, instituții balneosanatoriale, instituții de educație antepreșcolară, instituțiile de învățămînt preșcolar, primar, secundar, special, extrașcolar, din alternativele educaționale și din taberele pentru copii, alte instituții care deservesc categorii vulnerabile ale populației), în care are loc producerea sau oferirea de produse alimentare și care deservesc pînă la 20 de persoane.</li> </ul> <p>În acest context, termenul „categorie vulnerabilă a populației” include copii de pînă la 5 ani și persoane mai mari de 65 de ani, precum și persoane cu deficiențe imunitare (imunitatea scăzută)</p>	4
<p>Operatorii din domeniul alimentar care:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- realizează exporturi de produse alimentare;</li> <li>- mai mult de jumătate din produsele alimentare comercializate pe piață le livrează în mai mult de un raion al țării;</li> <li>- instituțiile (instituții medicale publice și private, instituții balneosanatoriale, instituții de educație antepreșcolară, instituții de învățămînt preșcolar, primar, secundar, special, extrașcolar, din alternativele educaționale și din taberele pentru copii, alte instituții care deservesc categorii vulnerabile ale populației) care dețin unități alimentare în care are loc producerea sau oferirea de produse alimentare și care deservesc mai mult de 20 de persoane care aparțin categoriilor vulnerabile ale populației. În acest context, termenul „categorie vulnerabilă a populației” include copii de pînă la 5 ani și persoane mai mari de 65 de ani, precum și persoane cu deficiențe imunitare (imunitatea scăzută)</li> </ul>	5

**33.** Ca urmare a analizei riscurilor în baza criteriilor de risc stabilite la pct.14, persoanele supuse controlului se clasifică în una dintre următoarele categorii risc: maxim, sporit, mediu, scăzut și minim.

În funcție de categoria de risc în care a fost încadrată persoana se stabilește frecvența controalelor la care aceasta urmează să fie supusă în domeniul siguranței și calității alimentelor este determinată de categoria de risc în care este plasată persoana.

**34.** Clasificarea persoanelor supuse controlului se realizează în baza sumei punctelor acumulate pentru fiecare dintre criteriile de risc stabilite la pct.14.

Ca urmare a însumării punctelor prevăzute pentru criteriile de risc respective, punctajul maxim care poate fi obținut este 25, iar punctajul minim – 5 puncte. Clasificarea persoanelor supuse controlului, în funcție de punctajul acumulat, și frecvența controalelor în funcție de categoria de risc a persoanei se stabilește conform tabelului 6, după cum urmează:

Tabelul 6

Punctajul acumulat de persoana supusă controlului	Categoria de risc a persoanei supuse controlului	Frecvența controalelor
21–25	Risc maxim	de 4 ori pe an
16–20	Risc sporit	de 3 ori pe an
11–15	Risc mediu	de 2 ori pe an
6–10	Risc scăzut	1 dată pe an
5	Risc minim	Doar în caz de control inopinat

#### Secțiunea a 4-a

#### Gradarea intensității riscurilor și ponderea criteriilor de risc pentru subdomeniul sănătății și bunăstării animalelor

**35.** Agenții economici care cresc, produc, întrețin, importă, exportă sau pun pe piață animale vii (inclusiv animale de companie și animale de fermă, animale de ornament), precum și subproduse sau material germinativ de origine animală sînt supuși controlului de stat în subdomeniul sănătății și bunăstării animalelor.

În mod obligatoriu se supun controlului sanitar-veterinar în subdomeniul sănătății și bunăstării animalelor unitățile indicate la pct.1-18, 43, 44 și 53 din anexa nr.6 la [Legea nr.221/2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară.

**36.** Planificarea controlului de stat în subdomeniul sănătății și bunăstării animalelor se realizează în baza analizei și evaluării riscurilor conform criteriilor stabilite la pct.15 subpct.1).

Criteriile de risc prevăzute la pct.15 subpct.1) lit.a)-c) se apreciază după cum urmează:

1) respectarea cerințelor de biosecuritate ( $R_1$ ):

*Raționamentul general:* biosecuritatea include mai multe acțiuni care au ca scop protejarea crescătorilor de animale de pătrunderea patogenelor noi și localizarea (prevenirea răspîndirii) a celor deja existenți în limitele unui grup de animale sau unei secții din crescătorie. Nerespectarea cerințelor de biosecuritate specifice unității (exploatației) sporește riscul acesteia, fapt ce determină și motivează planificarea acesteia pentru controale.

Tabelul 7

Respectarea cerințelor de biosecuritate	Gradul de risc
Unitățile care nu necesită implementarea unor condiții de biosecuritate speciale. Unitățile care respectă condițiile de biosecuritate specifice în funcție de speciile de animale crescute în exploatație, cum ar fi: 1) măsuri de protecție fizică, care pot include: a) închiderea, împrejmuirea, construirea acoperișurilor, instalarea gardurilor din plasă, după caz; b) curățarea, dezinfectarea și combaterea insectelor și a rozătoarelor;	1



<p>c) în cazul animalelor acvatice, după caz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- măsuri privind aprovizionarea cu apă și evacuarea apei;</li> <li>- bariere naturale sau artificiale pentru cursurile de apă învecinate care să împiedice animalele acvatice să intre sau să iasă din unitate, inclusiv măsuri împotriva inundațiilor sau a infiltrării apei din cursurile de apă învecinate;</li> </ul> <p>2) măsuri de gestionare care pot include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) proceduri pentru intrarea și ieșirea din unitate pentru animale, produse, vehicule și persoane;</li> <li>b) proceduri pentru utilizarea echipamentului;</li> <li>c) condiții de circulație pe baza riscurilor implicate;</li> <li>d) condiții pentru introducerea animalelor sau produselor în unitate;</li> <li>e) carantină, izolare sau separare a animalelor nou-introduse sau bolnave;</li> <li>f) un sistem pentru eliminarea, în condiții de siguranță, a animalelor moarte și a altor subproduse de origine animală;</li> </ul> <p>3) măsuri privind managementul personalului, care includ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) instruirii periodice constante ale personalului;</li> <li>b) asigurarea angajaților, de către angajator, cu echipamente de lucru dedicate (îmbrăcăminte și încălțăminte dedicate), care să rămână în unitate;</li> </ul> <p>c) asigurarea condițiilor sanitar-igienice angajaților (filtru sanitar, asigurarea condițiilor pentru efectuarea dușurilor, asigurare cu șampon și săpun, asigurarea respectării procedurilor de spălare și de dezinfectare a mâinilor la intrarea în hale);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d) asigurarea evitării contactului dintre oamenii bolnavi și animale;</li> </ul> <p>4) măsuri administrative – înregistrări și evidențe sanitar-veterinare și zootehnice obligatorii, printre care:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) registrul de mișcare a animalelor în fermă;</li> <li>b) registrul ambulator;</li> </ul> <p>c) registrul mijloacelor de transport al animalelor, furajelor și al diverselor materiale;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d) registrul de consultații și tratamente;</li> <li>e) registrul imunologic;</li> </ul> <p>f) registre de evidențe privind efectuarea dezinfecției, dezinfecției, deratizațiilor;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>g) registrul mortalității;</li> <li>h) registrul privind efectuarea necropsiilor;</li> <li>i) registrul privind necesarul consumului zilnic de hrană și apă;</li> </ul> <p>j) registre de evidențe referitoare la înregistrarea cantităților de cadavre și subproduse în corelație cu cantitățile dirijate pentru distrugere într-o unitate de procesare a subproduselor de origine animală;</p> <p>k) registrul de înșămânțare a animalelor de montă dirijată</p>	
<p>Unitățile (exploatațiile) care, cumulativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- implementează măsurile de biosecuritate de protecție fizică, de gestionare și cele privind managementul personalului,</li> <li>- implementează parțial măsurile privind înregistrările și evidențele sanitar-veterinare și zootehnice obligatorii</li> </ul>	2
<p>Unitățile (exploatațiile) care, cumulativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- implementează măsurile de biosecuritate de protecție fizică și de gestionare;</li> <li>- implementează parțial măsurile privind managementul personalului și măsurile privind înregistrările și evidențele sanitar-veterinare și zootehnice obligatorii</li> </ul>	3
<p>Unitățile (exploatațiile) care, cumulativ:</p> <p>situația 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- implementează măsurile de biosecuritate de protecție fizică,</li> <li>- implementează parțial măsurile de gestionare, măsurile privind managementul</li> </ul>	4

<p>personalului și măsurile privind înregistrările și evidențele sanitar-veterinare și zootehnice obligatorii;</p> <p>situația 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- implementează parțial măsurile de biosecuritate de protecție fizică;</li> </ul> <p>- implementează măsurile de gestionare, măsurile privind managementul personalului și măsurile privind înregistrările și evidențele sanitar-veterinare și zootehnice obligatorii;</p>	
<p>Unitățile (exploatațiile) care:</p> <p>situația 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- implementează parțial măsurile de biosecuritate de protecție fizică, măsurile de gestionare, măsurile privind managementul personalului și măsurile privind înregistrările și evidențele sanitar-veterinare și zootehnice obligatorii;</li> </ul> <p>sau</p> <p>situația 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nu implementează măsuri de biosecuritate de protecție fizică;</li> </ul> <p>- implementează parțial măsuri de gestionare, măsuri privind managementul personalului și măsuri privind înregistrările și evidențele sanitar-veterinare și zootehnice obligatorii,</p> <p>sau</p> <p>situația 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nu implementează măsuri de biosecuritate</li> </ul>	5

## 2) starea sănătății animalelor din unitate (exploatație) (R<sub>2</sub>):

Tabelul 8

<b>Starea sănătății animalelor din unitate (exploatație)</b>	<b>Gradul de risc</b>
<p>În unitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nu au fost identificate boli sau riscuri de boli;</li> <li>- au fost aplicate, cu respectarea periodicității stabilite, măsuri de vaccinare sau alte măsuri de prevenire a bolilor sau de diminuare a riscurilor de boli menite să limiteze răspândirea acestor boli la locurile de destinație sau de tranzit;</li> <li>- au fost realizate măsuri de vaccinare conform programului acțiunilor strategice de supraveghere, profilaxie și combatere a bolilor la animale, de prevenire a transmiterii bolilor de la animale la om și de protecție a mediului, revizuit anual, aprobat prin ordinul directorului Agenției, conform prevederilor art.29 alin.(2) <a href="#">Legea 221/2007</a> privind activitatea sanitar-veterinară</li> </ul>	1
<p>Exploatațiile în care s-a constatat încălcarea periodicității (întârzierea) testelor și vaccinelor obligatorii în cadrul unei perioade determinate, iar întârzierea a fost identificată în perioada de planificare curentă (de exemplu: examinarea pentru o maladie anume trebuie desfășurată o dată pe an, iar în ultimul an calendaristic au fost identificate întârzieri). Exploatații permanente de creștere continuă</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exploatații unde animalele sînt colectate pentru a fi ținute o perioadă scurtă, înainte de deplasarea ulterioară a acestora (centru de colectare a animalelor pentru export, centru de carantină, bază de furnizare a animalelor);</li> <li>- exploatații în care nu au fost realizate vaccinurile și testele obligatorii pe parcursul unei perioade determinate, iar întârzierea a depășit perioada de planificare curentă</li> </ul>	3
<p>Exploatații în care s-au constatat cazuri de nerespectare a cerințelor de trasabilitate a animalelor</p>	4
<p>La unitate a fost constatat cel puțin un caz de boală din lista bolilor transmisibile ale</p>	5

animalelor care sînt supuse declarării și notificării oficiale, precum și a celor supuse carantinei de necesitate, aprobată prin ordinul directorului Agenției, în conformitate cu prevederile art.22 alin.(5) din <a href="#">Legea nr.221/2007</a> privind activitatea sanitar-veterinară	
---	--

**37. Ponderea sumară a criteriilor de risc pentru subdomeniul sănătății și bunăstării animalelor:**

Tabelul 9

<b>Criteriile de risc</b>	<b>Ponderea (W)</b>
Respectarea cerințelor de biosecuritate (R <sub>1</sub> );	0,3
Starea sănătății animalelor de la unitate (exploatație) (R <sub>2</sub> )	0,4
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R <sub>3</sub> )	0,3
<b>TOTAL:</b>	<b>1,0</b>

**Secțiunea a 5-a**  
**Gradarea intensității riscurilor și ponderea criteriilor de risc**  
**pentru domeniul hranei pentru animale**

**38.** Persoanele supuse controlului de stat în domeniul hranei pentru animale (furaje, nutrețuri) sînt operatorii care practică activitate de întreprinzător în cadrul căreia operează cu hrana pentru animale la toate etapele lanțului alimentar folosită pentru hrănirea animalelor de la care se obțin produse alimentare.

În mod obligatoriu se supun controlului în domeniul furajelor unitățile indicate la pct.20, 24 și 31 din anexa nr.6 la [Legea nr.221/2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară.

**39.** Evaluarea riscului persoanelor supuse controlului se face în baza criteriilor de risc prevăzute la pct.15 subpct.2).

Criteriile de risc prevăzute la pct.15 subpct.2) lit.a) și b) se apreciază după cum urmează:

1) domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului din domeniul hranei pentru animale (R<sub>1</sub>):

*Raționamentul general:* domeniile și/sau subdomeniile activității operatorilor din domeniul hranei pentru animale sînt cei mai importanți factori care indică asupra probabilității și mărimii prejudiciului. Activitățile economice diferă foarte mult în funcție de caracteristicile lor inerente (echipamentele și procesele utilizate, nevoia de muncă manuală, tipurile de produse realizate). Activitățile economice care pot pune în pericol viața și sănătatea persoanelor, siguranța sau alte aspecte referitoare la protecția intereselor publice necesită a fi supravegheate și supuse controlului, punctîndu-se conform intensității riscului.

Tabelul 10

<b>Domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului din domeniul hranei pentru animale</b>	<b>Gradul de risc</b>
Operatorii care desfășoară următoarele activități: - transportarea furajelor; - depozitarea hranei pentru animalele de companie; - comercializarea materiilor prime furajere și a producției primare de furaje	1
Operatorii care desfășoară următoarele activități:	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>- comercializarea cu amănuntul a furajelor combinate;</li> <li>- depozitarea hranei pentru animalele de fermă;</li> <li>- prelucrarea industrială a produselor primare de furaje și/sau materiilor prime furajere</li> </ul>	
<p>Operatorii care desfășoară următoarele activități:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fabricarea furajelor combinate, cu excepția furajelor combinate cu aditivi furajeri, premixuri;</li> <li>- comercializarea angro a furajelor combinate;</li> </ul>	3
<p>Operatorii care desfășoară următoarele activități:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fabricarea furajelor, inclusiv producerea mobilă a furajelor, cu excepția activităților de fabricare cu risc minim, scăzut, mediu și maxim;</li> <li>- fabricarea furajelor combinate cu aditivi furajeri/premixuri pentru nevoile proprii;</li> <li>- importul furajelor de origine nonanimală</li> </ul>	4
<p>Operatorii care desfășoară următoarele activități:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fabricarea pentru distribuție a aditivilor furajeri;</li> <li>- distribuția, inclusiv prin comercializare, a aditivilor furajeri;</li> <li>- fabricație pentru distribuție a premixurilor;</li> <li>- distribuția premixurilor;</li> <li>- fabricarea de furaje combinate cu aditivi furajeri pentru distribuție;</li> <li>- exportul furajelor;</li> <li>- producerea, folosirea, comercializarea furajelor medicamentate;</li> <li>- producerea, comercializarea, folosirea, importul, exportul furajelor de origine animală;</li> <li>- activitate de întreprinzător în domeniul hranei pentru animale fără autorizare</li> </ul>	5

2) aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control HACCP (R<sub>2</sub>).

*Raționamentul general:* trebuie să fie evaluat planul HACCP din punctul de vedere al implementării. La acordarea punctajului se acordă importanță conformității planului cu nivelul său de implementare în realitate în cadrul unității. Gravitatea neregulilor se evaluează în funcție de probabilitatea ca acestea să constituie un risc pentru siguranța furajelor și proceselor utilizate la prelucrarea, fabricarea furajelor.

În timpul controlului, inspectorul evaluează eficacitatea procedurilor existente, bazate pe principiile HACCP. La planificarea primului control, evaluarea fiecărei persoane supuse controlului în baza acestui criteriu de risc i se atribuie gradul de risc maxim – 5.

Tabelul 11

<b>Aplicarea principiilor HACCP</b>	<b>Gradul de risc</b>
<p>1) Persoanele supuse controlului pentru care aplicarea principiilor HACCP nu este solicitat, conform pct.5 din Norma sanitar-veterinară privind igiena nutrețurilor și conținutul substanțelor nedorite în nutrețuri, aprobată prin <a href="#">Hotărârea Guvernului nr.1405/2008</a>, și anume:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- persoana supusă controlului care desfășoară operațiuni de amestecare a hranei pentru animale pentru nevoile exclusive ale exploatației proprii, fără utilizarea de aditivi sau preamestecuri de aditivi, cu excepția aditivilor de însilozare;</li> <li>- persoanele care realizează transportul, depozitarea și manipularea producției primare la locul de producție;</li> <li>- persoanele care realizează transportarea producției primare de la locul de producție către o unitate;</li> </ul> <p>2) persoanele supuse controlului, pentru care aplicarea principiilor HACCP este obligatorie, care au elaborat și implementează procedurile bazate pe principiile HACCP,</p>	1

<p>care corespund cumulativ următoarelor condiții:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifică toate potențialele riscuri de la unitate, care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;</li> <li>- identifică punctele critice de control la nivelul cărora controlul este absolut necesar pentru a preveni, reduce ori pentru a elimina un risc la un nivel acceptabil; <ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilesc în punctele critice de control limitele critice ce separă acceptabilul de inacceptabil în scopul prevenirii, reducerii sau eliminării riscurilor identificate;</li> </ul> </li> <li>- stabilesc și implementează proceduri eficiente și suficiente de monitorizare a punctelor critice de control;</li> <li>- stabilesc toate acțiunile de corecție necesare în cazul în care monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu este controlat;</li> <li>- stabilesc toate procedurile ce trebuie să fie efectuate cu regularitate și le implementează corespunzător, pentru a verifica dacă funcționează eficient măsurile enunțate mai sus și prevăzute de pct.8 subpct.2) lit.a)-e) din Norma sanitar-veterinară privind igiena nutrețurilor și conținutul substanțelor nedorite în nutrețuri, aprobată prin <a href="#">Hotărârea Guvernului nr.1405/2008</a>;</li> <li>- întocmesc integral și corespunzător, în funcție de natura și de mărimea întreprinderii din sectorul nutrețurilor, documentele și dosarele prevăzute de legislație, pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor enunțate mai sus și prevăzute de pct.8 subpct.2) lit.a)-f) din Norma sanitar-veterinară privind igiena nutrețurilor și conținutul substanțelor nedorite în nutrețuri, aprobată prin <a href="#">Hotărârea Guvernului nr.1405/2008</a></li> </ul>	
<p>Risc scăzut:</p> <p>Persoanele supuse controlului, pentru care aplicarea principiilor HACCP este obligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- care efectuează analiza tuturor potențialelor riscuri de la unitate, la fiecare etapă a proceselor de prelucrare, fabricare a furajelor;</li> <li>- la care procedurile bazate pe principiile HACPP se implementează cu mici deficiențe care nu afectează critic securitatea furajelor și proceselor de prelucrare, fabricare a acestora;</li> <li>- la care erorile admise la ținerea documentelor pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare și de înregistrare permit aprecierea gradului de eficiență a măsurilor prevăzute de pct.8 subpct.2) lit.a)-f) din Norma sanitar-veterinară privind igiena nutrețurilor și conținutul substanțelor nedorite în nutrețuri, aprobată prin <a href="#">Hotărârea Guvernului nr.1405/2008</a></li> </ul>	2
<p>Risc mediu:</p> <p>Persoanele supuse controlului care au elaborat procedurile permanente bazate pe principiile HACCP și le aplică, au fost constatate încălcări precum:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procedurile nu acoperă suficient toate produsele și procesele;</li> <li>- procedurile de monitorizare în punctele critice de control sînt stabilite, dar nu se aplică;</li> <li>- nu se respectă regularitatea stabilită a procedurilor de verificare a eficienței funcționării măsurilor enunțate la pct.8 subpct.2) lit.a)-e) din Norma sanitar-veterinară privind igiena nutrețurilor și conținutul substanțelor nedorite în nutrețuri, aprobată prin <a href="#">Hotărârea Guvernului nr.1405/2008</a>;</li> <li>- acțiunile corective se întreprind parțial, neacoperind toate deficiențele identificate în urma procedurilor de monitorizare a procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP;</li> <li>- nu se respectă cerințele legale de întocmire a documentelor și dosarelor pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la pct.8 subpct.2) lit.a)-f) din Norma sanitar-veterinară privind igiena nutrețurilor și conținutul substanțelor nedorite în nutrețuri, aprobată prin <a href="#">Hotărârea Guvernului nr.1405/2008</a></li> </ul>	3
<p>Risc sporit:</p> <p>Operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale care au elaborat procedurile</p>	4

<p>permanente bazate pe principiile HACCP, dar:</p> <p>1) procedurile elaborate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nu sînt supuse unor acțiuni corective, în cazul în care monitorizarea procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control;</li> <li>- nu au identificat toate potențialele pericole, la toate etape proceselor, ce pot fi prevenite, reduse sau eliminate;</li> <li>- nu au identificat toate potențialele puncte critice de control pentru etapa sau etapele în care controlul este esențial, pentru a preveni, reduce ori elimina un pericol;</li> <li>- nu stabilesc și, respectiv, nu implementează proceduri eficiente de monitorizare în punctele critice de control;</li> </ul> <p>2) nu se ține documentația pregătitoare, de execuție, de organizare, de raportare și înregistrare, pentru a demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute la pct.8 subpct.2) lit.a)-f) din Norma sanitar-veterinară privind igiena nutrețurilor și conținutul substanțelor nedorite în nutrețuri, aprobată prin <a href="#">Hotărîrea Guvernului nr.1405/2008</a></p>	
<p>Risc maxim:</p> <p>Operatori cu activitate în domeniul hranei pentru animale care:</p> <p>1) nu au elaborat procedurile permanente bazate pe principiile HACCP în conformitate cu cerințele pct.8 subpct.2) lit.a)-f) din Norma sanitar-veterinară privind igiena nutrețurilor și conținutul substanțelor nedorite în nutrețuri, aprobată prin <a href="#">Hotărîrea Guvernului nr.1405/2008</a>;</p> <p>2) au elaborat procedurile permanente bazate pe principiile HACCP, dar ele nu sînt aplicate sau sfera lor de aplicare nu acoperă toate produsele și procesele utilizate, produse sau manipulate de acesta</p>	5

#### 40. Ponderea sumară a criteriilor de risc pentru subdomeniul hranei pentru animale:

Tabelul 12

Criteriile de risc	Ponderea (W)
Domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului din domeniul hranei pentru animale (R <sub>1</sub> )	0,4
Aplicarea principiilor de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP) (R <sub>2</sub> )	0,3
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R <sub>3</sub> )	0,3
<b>TOTAL:</b>	<b>1,0</b>

#### Secțiunea a 6-a

#### Gradarea intensității riscurilor și ponderea criteriilor de risc pentru subdomeniul activității farmaceutice veterinare și asistenței medicale veterinare

41. Persoanele supuse controlului de stat în domeniul activității medicale veterinare sînt operatorii care produc, importă, exportă, depozitează, distribuie sau eliberează medicamente sau alte produse de uz veterinar, precum și operatorii care desfășoară activități de asistență medicală veterinară.

Controlului sanitar-veterinar în subdomeniul medical farmaceutic se supun în mod obligatoriu unitățile indicate la pct.19, 21-23, 25-30 din anexa nr.6 la [Legea nr.221/2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară.

42. Evaluarea riscului persoanelor supuse controlului se face în baza criteriilor de risc prevăzute la pct.15 subpct.3).

Criteriile de risc prevăzute la pct.15 subpct.3) lit.a) și b) se apreciază după cum urmează:

1) subdomeniul activității farmaceutice veterinare și asistenței medicale veterinare (R<sub>1</sub>):

*Raționamentul general:* domeniile și/sau subdomeniile activității operatorilor din domeniul activității farmaceutice veterinare și asistenței medicale veterinare sînt cei mai importanți factori care indică asupra probabilității și mărimii prejudiciului. Activitățile economice diferă foarte mult în funcție de caracteristicile lor inerente (echipamentele și procesele utilizate, nevoia de muncă manuală, tipurile de produse realizate). Activitățile economice care pot pune în pericol viața și sănătatea persoanelor, siguranța sau alte aspecte referitoare la protecția intereselor publice necesită a fi supravegheate și supuse controlului, punctîndu-se conform intensității riscului.

Tabelul 13

Subdomeniul activității farmaceutice veterinare și asistenței medicale veterinare	Gradul de risc
Operatorii care desfășoară: - comercializarea cu amănuntul a medicamentelor de uz veterinar în punctele farmaceutice veterinare sau în unitățile de comercializare cu amănuntul a premixurilor medicamentate	1
Operatorii care desfășoară: - depozitarea medicamentelor de uz veterinar sau a premixurilor medicamentate; - activitatea medicală veterinară în cadrul dispensarului sanitar-veterinar	2
Operatorii care desfășoară: - exportul medicamentelor de uz veterinar; - producerea exclusiv a pastilelor/pilulelor; - comercializarea cu amănuntul a medicamentelor de uz veterinar în farmacii veterinare; - activitatea medicală veterinară în cadrul cabinetului medical-veterinar	3
Operatorii care desfășoară: - producerea premixurilor medicamentate; - distribuirea angro a medicamentelor de uz veterinar, premixurilor medicamentate, reactivilor și seturilor de diagnostic; - distribuirea angro și cu amănuntul a soluțiilor sterile; - distribuirea angro a medicamentelor de uz veterinar imunologice (vaccinuri) și altor medicamente de uz veterinar cu regim special de temperatură; - activitatea medicală veterinară în cadrul clinicii veterinare sau spitalului veterinar	4
Operatorii care desfășoară: - producerea medicamentelor de uz veterinar; - importul medicamentelor de uz veterinar de toate tipurile; - producerea soluțiilor sterile; - producerea medicamentelor de uz veterinar imunologice (vaccinuri) și altor medicamente de uz veterinar cu regim special de temperatură	5

2) tipul produsului de uz veterinar:

*Raționamentul general:* riscul unui operator care activează în domeniul medical veterinar este determinat inclusiv de tipul produselor de uz veterinar cu care acesta operează sau pe care le produce. Riscul diferă de la categorie la categorie de produse de uz veterinar, determinate de caracteristicile produselor, de la riscurile pe care acestea le prezintă pentru sănătatea oamenilor, animalelor precum și de inofensivitatea produselor alimentare obținute de la acestea. Acest criteriu vine să diminueze riscul fabricării, distribuirii și utilizării necontrolate a produselor de uz veterinar, în special a medicamentelor.

Tabelul 14

Tipul produsului de uz veterinar	Gradul de risc
Unitățile care produc, comercializează, importă sau utilizează: - hrană pentru animalele de companie; - produse cosmetice de uz veterinar pentru animale de companie; - premixuri medicamentate; - pemixuri și aditivi furajeri; - medicamente de uz veterinar ce pot fi distribuite (eliberate) cu amănuntul fără prescripție veterinară; - produse parafarmaceutice de uz veterinar; - instrumente veterinare, instrumente chirurgicale	1
Unitățile care produc, comercializează, importă sau utilizează: - medicamente de uz veterinar care necesită să fie păstrate la temperatura camerei (15-25°C); - furaje și premixuri cu conținut medicamentos; - medicamente de uz veterinar pentru animalele de companie; - medicamente de uz veterinar homeopatice	2
Unitățile care produc, comercializează, importă sau utilizează: - medicamente de uz veterinar eliberate exclusiv cu prescripție veterinară (antibiotice, antihelmintice, hormonale și antiinflamatoare) pentru animale de interes economic; - medicamente de uz veterinar injectabile; - kituri, de diagnosticare, reagenți și consumabile	3
Unitățile care produc, comercializează, importă sau utilizează: - medicamente de uz veterinar sterile care pot fi contaminate cu microorganisme patogene în procesul de producere; - medicamente de uz veterinar preparate în farmacie (formule magistrale, oficinale)	4
Unitățile care produc, comercializează, importă sau utilizează: - medicamente de uz veterinar care necesită condiții specifice de păstrare, inclusiv medicamente de uz veterinar imunologice (de exemplu: medicamente de uz veterinar care necesită să fie păstrate în zone cu regim de control al temperaturii); - medicamente de uz veterinar cu proprietăți anabolice, psihotrope și precursori	5

**43.** Ponderea sumară a criteriilor de risc pentru subdomeniul activității farmaceutice veterinare și asistenței veterinare:

Tabelul 15

Criteriile de risc	Ponderea (W)
Subdomeniul activității farmaceutice veterinare și asistenței medicale veterinare (R <sub>1</sub> )	0,3
Tipul medicamentului de uz veterinar (R <sub>2</sub> );	0,4
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R <sub>3</sub> );	0,3
<b>TOTAL:</b>	<b>1,0</b>



**Secțiunea a 7-a**  
**Gradarea intensității riscurilor și ponderea criteriilor de risc**  
**pentru domeniul semincer**

**44.** Persoanele/unitățile care produc, prelucreează și/sau comercializează semințe și material săditor sînt supuse controlului de stat asupra activității de întreprinzător în domeniul semincer.

**45.** Criteriile de risc prevăzute la pct.16 alineatul doi subpct.1)-5) se evaluează după cum urmează:

1) domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului:

*Raționamentul general:* domeniile și/sau subdomeniile activității operatorilor din domeniul semincer sînt cei mai importanți factori care indică asupra probabilității și mărimii prejudiciului. Activitățile economice diferă foarte mult în funcție de caracteristicile lor inerente (echipamentele și procesele utilizate, nevoia de muncă manuală, tipurile de produse realizate). Activitățile economice care pot pune în pericol viața și sănătatea persoanelor, siguranța sau alte aspecte referitoare la protecția intereselor publice necesită a fi supravegheate și supuse controlului, punctîndu-se conform intensității riscului.

Tabelul 16

<b>Domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului</b>	<b>Gradul de risc</b>
Exportul și prelucrarea semințelor, materialului de înmulțire și săditor	1
Comercializarea semințelor, materialului de înmulțire și săditor	2
Ambalarea, reambalarea semințelor, materialului de înmulțire și săditor	3
Utilizarea semințelor, materialului de înmulțire și săditor, prestarea serviciilor în domeniile menționate	4
Producerea, depozitarea, transportarea, importul semințelor, materialului de înmulțire și săditor	5

2) suprafața terenului agricol utilizat anual, ha:

Tabelul 17

<b>Suprafața terenului agricol utilizat anual, ha</b>	<b>Gradul de risc</b>
5-25	1
25-500	2
500-1000	3
1000-2000	4
Peste 2000	5

3) volumul producției gestionate, estimat pentru anul următor, în tone:

Tabelul 18

<b>Volumul producției gestionate anual, tone</b>	<b>Gradul de risc</b>
0-100	1
100-1000	2
1000-5000	3

5000-10000	4
Peste 10 000	5

4) numărul de culturi agricole cultivate:

Tabelul 19

Numărul de culturi agricole cultivate	Gradul de risc
1-5	1
5-7	2
7-9	3
9-10	4
Peste 10	5

46. Ponderea sumară a criteriilor de risc pentru domeniul semincer:

Tabelul 20

Criteriile de risc	Ponderea (W)
Domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului (R <sub>1</sub> )	0,3
Suprafața terenului agricol utilizat anual, ha (R <sub>2</sub> )	0,2
Volumul estimativ al producției gestionate anual, tone (R <sub>3</sub> )	0,1
Numărul de culturi agricole cultivate (R <sub>4</sub> )	0,2
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R <sub>5</sub> )	0,2
<b>TOTAL:</b>	<b>1,0</b>

### Secțiunea a 8-a

#### Gradarea intensității riscurilor și ponderea criteriilor de risc pentru subdomeniul protecției plantelor și managementului produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților

47. Pentru subdomeniul protecției plantelor și managementului produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților, criteriile de risc stabilite la pct.16 alineatul trei se evaluează conform prevederilor prezentei secțiuni și pct.22.

48. La planificarea controalelor de stat în subdomeniul protecției plantelor și managementului produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților, domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului (R<sub>1</sub>) se evaluează uniform după cum urmează:

Tabelul 21

Domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului	Gradul de risc
Achiziționarea, depozitarea sau prelucrarea plantelor și a produselor vegetale; exportul sau expedierea plantelor și produselor vegetale	1
Cultivarea plantelor și a produselor vegetale în aer liber, cu utilizarea produselor de uz fitosanitar și/sau a fertilizanților; cultivarea plantelor și a produselor vegetale în condiții	2

protejate/sere, cu utilizarea produselor de uz fitosanitar și/sau a fertilizanților; comercializarea plantelor și produselor vegetale, inclusiv a semințelor, materialului de înmulțire; ambalarea, reambalarea, etichetarea plantelor și a produselor vegetale, inclusiv a semințelor, materialului de înmulțire	
Producerea și tratarea materialelor de ambalaj din lemn; cultivarea cartofilor alimentari	3
Comercializarea, fabricarea, depozitarea și utilizarea produselor fitosanitare și a îngrășămintelor	4
Cultivarea plantelor destinate plantării; producerea materialului săditor, de înmulțire, inclusiv a semințelor și cartofilor de sămânță; cultivarea <i>Vitis sp.</i> și a plantelor destinate plantării	5

**49.** Criteriile de risc specifice subdomeniului protecției plantelor și managementului produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților, prevăzute la pct.16 alineatul trei subpct.1) lit.b)-d) și subpct.2) lit.b)-d) se apreciază după cum urmează:

- 1) pentru categoria plante și produse vegetale:  
a) suprafața terenului agricol utilizat anual, în ha:

Tabelul 22

Suprafața terenului agricol utilizat anual, în ha	Gradul de risc
5-25	1
25-500	2
500-1000	3
1000-2000	4
peste 2000	5

- b) volumul producției gestionate, estimat pentru anul viitor, în kg:

Tabelul 23

Volumul producției gestionate, estimat pentru anul viitor, în kg	Gradul de risc
0-100	1
100-1000	2
1000-5000	3
5000-10000	4
peste 10 000	5

- c) numărul de culturi agricole cultivate:

Tabelul 24

Numărul culturilor agricole cultivate	Gradul de risc
1-5	1
5-7	2
7-9	3

9-10	4
peste 10	5

2) pentru categoria managementul produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților:  
a) volumul produselor gestionate, în tone:

Tabelul 25

Volumul produselor gestionate, în tone	Gradul de risc
Pînă la 1	1
3-5	2
5-10	3
10-20	4
Peste 20	5

b) sortimentul produselor gestionate (denumiri comerciale):

Tabelul 26

Sortimentul produselor gestionate (denumiri comerciale)	Gradul de risc
1-10	1
10-20	2
20-50	3
50-100	4
Peste 100	5

c) volumul produselor depozitate, în tone:

Tabelul 27

Volumul produselor depozitate, în tone		Gradul de risc
produse de uz fitosanitar	fertilizanți	
0,01-0,05	1-500	1
0,05-1	500-1000	2
1-5	1000-5000	3
5-15	5000-20000	4
Peste 15	Peste 20 000	5

**50.** Ponderea criteriilor de risc pentru domeniul protecției plantelor și managementului produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților constituie următoarea:

Tabelul 28

Criteriile de risc	Ponderea
--------------------	----------

	(W)
1. Pentru categoria plantelor și produselor vegetale:	
domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului (R <sub>1</sub> )	0,3
suprafața terenului agricol utilizat anual, în ha (R <sub>2</sub> )	0,2
volumul producției gestionate, estimat pentru anul viitor, în kg (R <sub>3</sub> )	0,1
numărul de culturi agricole cultivate (R <sub>4</sub> )	0,2
istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R <sub>7</sub> );	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>1,0</b>
2. Pentru categoria managementului produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților:	
domeniul/subdomeniul de activitate economică a persoanei supuse controlului (R <sub>1</sub> )	0,3
volumul produselor gestionate, în tone (R <sub>2</sub> )	0,2
sortimentul produselor gestionate (denumiri comerciale) (R <sub>3</sub> )	0,2
volumul produselor depozitate, în tone (R <sub>4</sub> )	0,1
istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control (R <sub>7</sub> );	0,2
<b>TOTAL:</b>	<b>1,0</b>

### Secțiunea a 9-a

#### Gradarea intensității riscurilor și ponderea criteriilor de risc pentru domeniul producerii și circulației vinului și a produselor alcoolice

51. Criteriile de risc pentru planificarea controlului de stat asupra activității de întreprinzător în domeniul producerii și circulației vinului și a produselor alcoolice sînt determinate de necesitatea asigurării siguranței și calității produselor vitivinicole, alcoolului etilic, berii și a produselor alcoolice, și se apreciază după cum urmează:

1) domeniul și/sau subdomeniul activității economice în care persoana controlată este supusă controlului:

*Raționamentul general* : cu cît mai complexă și diversă este activitatea economică desfășurată, în funcție de asortimentul de producere al persoanei supuse controlului, metodele și procedeele tehnologice aplicate, cu atît mai mare este riscul fabricării producției neconforme și probabilitatea nerespectării trasabilității la producerea producției alcoolice, promovării concurenței neloiale, pot aduce prejudicii economice, care pot constitui sau se pot clasifica ca încălcări contravenționale, sau care pot duce în eroare consumatorul, pot cauza daune vieții și sănătății oamenilor, mediului înconjurător.

Tabelul 29

CAEM	Domeniul și/sau subdomeniul activității economice	Gradul de risc
01.21	Cultivarea strugurilor (de vin și de masă)	1
46.34	Comerțul cu ridicata al băuturilor alcoolice (inclusiv a vinurilor și a berii)	2
11.05	Fabricarea berii (berea blondă, brună, băuturi pe bază de bere)	3
11.04	Fabricarea produselor vitivinicole aromatizate (vinuri aromatizate, băuturi de vin aromatizate, cocteiluri de vin aromatizate)	4
11.01	Distilarea, rectificarea și cupajarea băuturilor alcoolice (fabricarea alcoolului etilic, distilatelor de origine agricolă, băuturilor alcoolice)	

11.02	Fabricarea produselor vitivinicole (inclusiv a tuturor categoriilor de vin), inclusiv cu IGP sau cu DOP	5
-------	---	---

2) dimensiunea unității de producție în funcție de volumul de producție și asortimentul fabricat, reieșind din domeniul activității economice a persoanei supuse controlului:

*Raționamentul general:* cu cât mai mare este întreprindere, cu atât mai mare este volumul de producere și mai larg spectrul (asortimentul) producției fabricate, deci cu atât mai mare devine riscul de fabricare a producției neconforme. Acesta este un criteriu care caracterizează dimensiunea unității de producție, iar relevanța acestuia este destul de variabilă în timp, fapt pentru care se impune reevaluarea periodică a ponderii (importanței) criteriului în cauză și modalității de atribuire a gradului de risc:

a) pentru unitățile de producere a vinului:

Tabelul 30

Dimensiunea unității de producție în funcție de volumul anual de producere a vinului	Gradul de risc după asortimentul fabricat		
	1-5 denumiri	6-10 denumiri	mai mult de 10 denumiri
Întreprinderi mici: pînă la 7 mii dal (pînă la 100 tone de struguri)	1	2	3
Întreprinderi medii (mijlocii): de la 7 mii pînă la 14 mii dal (de la 100 pînă la 200 tone de struguri)	2	3	4
Întreprinderi mari: mai mult de 14 mii dal (mai mult de 200 tone de struguri)	3	4	5

b) pentru unitățile de producere a berii:

Tabelul 31

Dimensiunea unității de producție în funcție de volumul anual de producere a berii	Gradul de risc după asortimentul fabricat		
	1-5 denumiri	6-10 denumiri	mai mult de 10 denumiri
Întreprinderi mici pînă la 1000 dal	1	2	3
Întreprinderi medii (mijlocii) de la 1000 pînă 3000 dal	2	3	4
Întreprinderi mari mai mult de 3000 dal	3	4	5

c) pentru unitățile de producere a alcoolului etilic:

Tabelul 32

Dimensiunea unității de producție în funcție de volumul anual de producere a alcoolului etilic	Gradul de risc după asortimentul fabricat		
	1 categorie	2 categorii	mai mult de 2 categorii
Întreprinderi mici pînă la 10000 dal a/a	1	2	3
Întreprinderi medii (mijlocii) de la 10000 pînă 30000 dal	2	3	4

a/a			
Întreprinderi mari mai mult de 30000 dal a/a	3	4	5

d) pentru unitățile de producere a producției alcoolice:

Tabelul 33

Dimensiunea unității de producție în funcție de volumul anual de producere a producției alcoolice	Gradul de risc după asortimentul fabricat		
	1-5 denumiri	6-10 denumiri	mai mult de 10 denumiri
Întreprinderi mici pînă la 10000 dal	1	2	3
Întreprinderi medii (mijlocii) de la 10000 pînă 30000 dal	2	3	4
Întreprinderi mari mai mult de 30000 dal	3	4	5

e) pentru unitățile care dețin depozite specializate, care comercializează cu ridicata producție alcoolică (inclusiv vinuri și bere):

Tabelul 34

Dimensiunea unității de comerț în funcție de rulajul anual a producției alcoolice	Gradul de risc după asortimentul comercializat		
	1-10 denumiri	11-20 denumiri	mai mult de 20 denumiri
Pînă la 50 mii sticle	1	2	3
De la 50 mii pînă 100 mii sticle	2	3	4
Mai mult de 100 mii sticle	3	4	5

3) perioada de activitate a persoanei supuse controlului:

*Raționamentul general:* cu cît mai mult timp o persoană supusă controlului activează pe piață într-un anumit domeniu, cu atît mai bine cunoaște regulile, cu atît mai atentă este față de reputația sa și, de cele mai multe ori, își implementează sisteme interne de control al calității.

Tabelul 35

Perioada de activitate a persoanei supuse controlului	Gradul de risc
Mai mult de 15 ani	1
10-15 ani	2
5-10 ani	3
3-5 ani	4
Pînă la 3 ani	5

4) dotarea tehnico-tehnologică și existența sistemelor de management a calității:

*Raționamentul general:* cu cît mai performant și mai nou este utilajul, cu atît mai mic este riscul de

a fabrica producție neconformă, diminuând riscul de a contamina producția în timpul procesării, respectiv dacă întreprinderea are implementat sistemul de control a calității își poate identifica punctele critice de control și le înlătura, supraveghează controlul lor, menținând conformitatea produselor finite.

Tabelul 36

Dotat cu utilaj tehnologic principal în exploatare	Gradul de risc	
	Deține HACCP sau alt sistem de management al calității relevant	Nu deține HACCP sau alt sistem de management al calității relevant
Se încadrează în termenul de exploatare stabilit de documentația tehnică aferentă	1	2
Termenul de exploatare prelungit conform procedurii stabilite de legislație	2	3
A depășit termenul de exploatare stabilit de documentația tehnică aferentă (și nu a fost prelungit sau este prevăzută prelungirea acestuia)	4	5

5) perioada de la data ultimului control:

*Raționamentul general:* cu cât mai lungă este perioada în care persoana supusă controlului nu este inspectat, cu atât mai mare este incertitudinea legată de conformarea acesteia cu prevederile normative, atribuind riscul minim persoanei supuse controlului, care a fost controlată recent și riscul maxim – celei care nu a fost supusă unui control de stat recent.

Tabelul 37

Perioada de la data ultimului control	Gradul de risc
Pînă la 1 an	1
De la 1 pînă la 2 ani	2
De la 2 pînă la 3 ani	3
De la 3 la 4 ani	4
Mai mult de 4 ani	5

**52.** Pentru fiecare criteriu se stabilește ponderea în raport cu toate criteriile selectate. Se determină ponderea pentru fiecare criteriu de risc, în subunități, astfel încît ponderea sumată a tuturor criteriilor să constituie o unitate, după cum urmează:

Tabelul 38

Criteriile de risc	Ponderea (W)
Domeniul și/sau subdomeniul activității economice în care persoana controlată este supusă controlului	0,2
Dimensiunea unității de producție în funcție de volumul de producție și asortimentul fabricat, reieșind din domeniul activității economice a persoanei supuse controlului	0,1



Perioada în care persoana controlată desfășoară activitatea supusă controlului	0,1
Dotarea tehnico-tehnologică și existența sistemelor de management a calității	0,2
Data efectuării ultimului control	0,1
Istoricul conformității cu prevederile legislației, precum și cu prescripțiile Agenției, conform ultimului control	0,3
<b>TOTAL</b>	<b>1,0</b>

### Capitolul III

#### APLICAREA CRITERIILOR DE RISC ÎN RAPORT CU PERSOANELE FIZICE ȘI JURIDICE. ÎNTOCMIREA PLANULUI ANUAL DE CONTROL CA URMARE A EVALUĂRII NIVELULUI DE RISC

53. Media ponderată a gradelor de risc specifice domeniilor de activitate supuse controlului de stat se calculează separat pentru fiecare agent economic, în baza următoarei formule:

$$R_g = (w_1R_1 + w_2R_2 + \dots + w_nR_n) \times 200$$

sau

$$R_g = \left( \sum_{1}^n wR \right) \times 200$$

unde:

$R_g$  – gradul de risc global asociat cu subiectul potențial al controlului;

1, 2, n – criteriile de risc;

w – ponderea fiecărui criteriu de risc, unde suma ponderilor individuale va fi egală cu unitatea;

R – gradul de risc pentru fiecare criteriu.

54. Prin derogare de la prevederile pct.23-27 și 53, analiza criteriilor de risc pentru domeniul siguranței și calității alimentelor se realizează conform prevederilor pct.33 și 34.

55. Ca urmare a aplicării formulei indicate la pct.53, riscul global ia valori între 200 și 1000 de unități, iar agentul economic care a acumulat 200 de unități este asociat cu cel mai mic grad de risc.

56. În funcție de punctajul obținut în urma aplicării formulei, subiecții controlului sînt listați, în vîrfurile clasamentului plasîndu-se persoanele supuse controlului care au acumulat punctaj maxim (1000 de unități). Persoanele din vîrfurile clasamentului sînt asociate unui grad de risc major și urmează să fie supuse controlului în mod prioritar.

57. În baza clasamentului, Agenția întocmește proiectul planului anual al controalelor, pe care îl înregistrează în Registrul de stat al controalelor, în modul și termenul stabilit în Regulamentul privind ținerea Registrului de stat al controalelor, aprobat prin [Hotărîrea Guvernului nr.464/2018](#).

58. Numărul persoanelor incluse în plan se raportează obligatoriu la suma controalelor posibile și la durata totală a acestora pe parcursul întregului an, precum și la resursele umane și tehnologice disponibile ale Agenției.

59. Agenția utilizează clasamentul pentru stabilirea frecvenței de control recomandate pentru fiecare persoană supusă controlului. Frecvența determinată se utilizează și pentru prioritizarea controlului inopinat în cazul în care mai multe întreprinderi din domeniu cad sub incidența prevederilor art.19 din [Legea nr.131/2012](#) privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător, precum și cele stabilite în capitolul III din prezenta Metodologie.

60. La sfîrșitul perioadei pentru care s-a făcut planificarea, Agenția elaborează un raport, în care determină ponderea persoanelor supuse controlului din numărul total și asigură modificarea punctajului acordat anterior în baza informației acumulate ca urmare a controlului, a actualizării profilului fiecărei

persoane supuse controlului.

**61.** Evaluarea riscului pentru persoana/obiectul supuse controlului se efectuează după fiecare control, cu excepția verificării suplimentare realizate conform art.28 alin.(9) din [Legea nr.131/2012](#) privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător, sau controlului la solicitarea directă din partea persoanei supuse controlului. Dacă datele colectate în timpul controalelor nu modifică clasamentul riscurilor, atunci clasamentul existent rămîne neschimbat.

**62.** Noul clasament calculat se aplică la planificarea controalelor pentru perioada ulterioară de planificare.

**63.** Pentru persoana care nu a mai fost supusă anterior controlului de stat asupra activității de întreprinzător de către Agenție, locul în clasament se stabilește după efectuarea primului control. Agenția, pînă la efectuarea primului control, poate:

1) solicita acestei persoane realizarea unei autoevaluări a entității economice supuse controlului și poate utiliza datele autoevaluării;

2) aplica punctajul mediu pentru același tip de activitate economică ca și al persoanei supuse controlului.

**64.** Nivelul de risc al persoanei supuse controlului și/sau al obiectului controlului se introduce în Registrul de stat al controalelor. Nivelul de risc al persoanei supuse controlului și/sau al obiectului controlului reprezintă informație publică și se pune la dispoziția publicului pe pagina web oficială a Agenției.

**65.** După aranjarea clasamentelor pe fiecare domeniu de control, din fiecare clasament se preia un număr estimativ de persoane/unități care urmează a fi incluse în planul anual al controalelor.

Numărul de persoane/unități preluate din clasament se raportează la capacitățile instituționale, atît ale subdiviziunii responsabile de domeniul pentru care s-a făcut clasamentul, cît și ale Agenției în general, precum și la numărul maxim potențial de persoane/unități care pot fi supuse controalelor de către toate subdiviziunile Agenției. Preluarea persoanelor/unităților din clasament se realizează la rînd, începînd cu cea care a acumulat punctajul maxim de risc în urma aplicării formulei de la pct.53, și se reflectă în lista subdiviziunii în ordinea descrescătoare a punctajului de risc acumulat conform clasamentului.

**66.** Toate listele pentru toate domeniile de control se includ într-un plan al controalelor și constituie versiunea preliminară a planului anual al controalelor, care se examinează suplimentar în vederea dezvoltării și consolidării sale.

În urma comparării și contrapunerii listelor persoanelor/unităților din versiunea preliminară a planului anual al controalelor, Agenția definitivează, consolidează și aprobă planul anual al controalelor în conformitate cu prevederile cadrului normativ și regulile aprobate de directorul Agenției. Planul anual al controalelor se întocmește conform unuia din exemplele prevăzute la anexa nr.2 la prezenta Metodologie, la alegerea Agenției.

**67.** Clasamentele și listele persoanelor supuse controlului, precum și planul anual al controalelor se generează automatizat de Registrul de stat al controalelor în baza informațiilor din acesta, în urma analizei criteriilor de risc conform formulei stabilite de prezenta Metodologie. În cazul în care Registrul de stat al controalelor nu asigură suficient analiza criteriilor de risc, aceasta se face manual și este complementară informației oferite de Registrul de stat al controalelor.

**68.** Dacă persoana supusă controlului se regăsește de mai multe ori în planul anual al controalelor în vederea controlării în mai multe domenii de control din competența Agenției, directorul acesteia are obligația de a asigura reducerea la maximum a numărului de vizite prin combinarea și comasarea controalelor pe mai multe domenii într-o singură vizită de control.

Organizarea și efectuarea controlului trebuie să se realizeze cu asigurarea efectuării unui singur control pe an pentru toate domeniile de activitate ale persoanei supuse controlului, identificate în planul anual al controalelor.

**69.** Directorul Agenției poartă responsabilitate pentru consolidarea planului anual al controalelor și pentru organizarea și efectuarea controalelor pe domenii de control, astfel încît să asigure, în conformitate cu prevederile prezentei Metodologii și ale [Legii nr.131/2012](#) privind controlul de stat asupra

activității de întreprinzător, realizarea nu mai mult de un control planificat pe an al persoanei/unității supuse controlului.

#### **Capitolul IV**

### **PREVEDERI GENERALE PRIVIND CONTROLUL INOPINAT ÎN BAZA ANALIZEI RISCURILOR**

**70.** Controalele inopinate se efectuează în baza analizei riscurilor și doar în cazul existenței temeiurilor și respectării condițiilor prevăzute la art.19 din [Legea nr.131/2012](#) privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător. La analiza riscurilor, organul de control utilizează criterii de risc care permit evaluarea eventualei prejudicii și a mărimii acesteia în cazul în care controlul nu s-a efectua.

**71.** La stabilirea probabilității apariției prejudiciului și a mărimii acesteia pot fi utilizate următoarele criterii de risc generale:

1) pentru stabilirea probabilității apariției prejudiciului:

a) istoricul conformității și neconformității persoanei supuse controlului în cauză;

b) domeniul activității economice;

c) data ultimului control;

2) pentru stabilirea mărimii prejudiciului:

a) mărimea prejudiciului posibil (dimensiunea producției);

b) modul în care presupusa neconformitate cu cerințele legale ar putea genera un prejudiciu (unele neconformități sînt mai predispuse să genereze daune decît altele);

c) domeniul de activitate economică;

d) mărimea prejudiciului care a fost deja cauzat.

**72.** Criteriile de risc indicate la pct.71 se apreciază conform prevederilor corespunzătoare ale capitolul II care le reglementează.

#### **Capitolul V**

### **IDENTIFICAREA SOLUȚIEI OPTIME CU PRIVIRE LA PLÎNGERILE DEPUSE LA ORGANUL DE CONTROL SAU LA INFORMAȚIILE PRIVIND ÎNCĂLCAREA LEGISLAȚIEI ÎN BAZA ANALIZEI RISCURILOR**

**73.** Plîngerile depuse la Agenție privind vreunul din domeniile sale de competență indicate la pct.2, precum și informațiile, care au devenit cunoscute Agenției, referitoare la încălcarea legislației în aceste domenii, se evaluează în baza analizei riscurilor.

**74.** Agenția poate iniția un control inopinat în temeiul plîngerii sau informațiilor deținute privind încălcarea legislației din domeniile sale de competență doar dacă sînt întrunite cumulativ următoarele condiții:

1) plîngerea sau informațiile deținute, susținute prin probe aflate în posesia Agenției, indică despre existența situațiilor de avarie;

2) în cazul controlului de stat în domeniul sanitar-veterinar, plîngerile sau informațiile deținute de Agenție, susținute prin probe aflate în posesia acesteia:

a) determină existența unei suspiciuni de focar de boală din lista bolilor transmisibile ale animalelor care sînt supuse declarării și notificării oficiale, precum și a celor supuse carantinei de necesitate, aprobată prin ordinul directorului Agenției în conformitate cu prevederile art.22 alin.(5) din [Legea nr.221/2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară;

b) indică asupra existenței de produse primare contaminate cu patogeni sau substanțe dăunătoare;

c) permite constatarea unui număr mare de animale bolnave din motive necunoscute etc.;

3) sînt respectate prevederile art.19 din [Legea nr.131/2012](#) privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător și a prevederilor prezentei Metodologii. Controlul inițiat în temeiul plîngerii sau informațiilor privind încălcarea legislației este un control inopinat și se efectuează doar cu respectarea prevederilor art.19 din [Legea nr.131/2012](#) privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător și a prevederilor prezentei Metodologii.

Pentru plîngerile și informațiile cu privire la posibilele încălcări minore care pot duce la încălcări

minore sau la un prejudiciu minor, Agenția realizează acțiuni mai puțin intruzive sau dispune acțiuni care urmează să se realizeze într-o perioadă ulterioară, cu includerea în următorul control planificat a problemelor formulate în plîngerile depuse sau în informațiile deținute.

[Pct.74 modificat prin Hot.Guv. nr.136 din 19.08.2021, în vigoare 24.08.2021]

**75.** Evaluarea plîngerilor recepționate de Agenție, precum și a informațiilor referitoare la încălcarea legislației din domeniile sale de competență, care i-au devenit cunoscute acesteia din publicațiile mass-media, de pe rețelele de socializare sau din alte surse, se face în baza următoarelor criterii de risc generale:

- 1) compatibilitatea cu domeniile de control din competența Agenției;
- 2) conținutul aparent întemeiat plîngerii sau, după caz, al informației deținute;
- 3) timpul ce a trecut de la identificarea problemei;
- 4) credibilitatea autorului plîngerii, în cazul în care acesta a depus anterior plîngeri, veridicitatea reclamațiilor cărora nu a fost demonstrată;
- 5) prezentarea/deținerea de date/detalii exacte privind un accident, care permit sau nu determinarea desfășurarea unei examinări eficiente a plîngerii.

**76.** Criteriile de risc indicate la pct.71 se evaluează, atribuindu-li-se un anumit punctaj, după cum urmează:

Tabelul 39

<b>Criteriul de risc</b>	<b>Aprecierea</b>	<b>Punctajul gradului de risc</b>
Compatibilitatea cu domeniul de control al Agenției	Compatibil	1
	Incompatibil	0
Conținutul aparent întemeiat al plîngerii sau, după caz, al informației deținute	Aparent întemeiat	1
	Aparent neîntemeiat	0
Timpul ce a trecut de la producerea faptei/încălcării invocate în plîngere	Mai puțin de 2 luni	1
	Mai mult de 2 luni	0
Credibilitatea autorului plîngerii, în cazul în care acesta a depus anterior plîngeri, veridicitatea reclamațiilor cărora nu a fost demonstrată	A mai depus plîngeri care s-au confirmat	1
	A mai depus plîngeri care nu s-au confirmat	0
Prezentarea/deținerea de date/detalii exacte privind un accident/focar care permit sau nu desfășurarea unei examinări eficiente a plîngerii	Există detalii exacte privind presupusa încălcare	1
	Nu există detalii exacte privind o încălcare anume; reclamațiile reprezintă afirmații generale, abstracte	0

**77.** În cazul în care s-a acumulat un punctaj minim de 3 puncte, ca urmare a evaluării, prin prisma criteriilor de risc stabilite la pct.71, a plîngerilor sau informațiilor deținute care întrunesc condițiile prevăzute la pct.74, Agenția poate dispune inițierea unui control inopinat.

Regula stabilită la alineatul întâi din prezentul punct se utilizează pentru prioritizarea controalelor inopinate, în cazul în care mai multe persoane, concomitent, cad sub incidența temeiurilor și condițiilor stabilite în art.19 din [Legea nr.131/2012](#) privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător.

**78.** Agenția decide cu privire la clasificarea plîngerilor și informațiilor în baza condițiilor și criteriilor de risc indicate la pct.71, cu dispunerea motivată a uneia sau câtorva dintre următoarele activități:

1) refuzul de a efectua un control, cu înregistrarea plîngerii în cabinetul electronic al persoanei supuse controlului din Registrul de stat al controalelor;

2) efectuarea imediată a unui control inopinat, care poate include desfășurarea unui control la fața locului;

3) înregistrarea plîngerii în cabinetul electronic al persoanei supuse controlului din Registrul de stat al controalelor, cu notificarea acesteia despre verificarea anumitor aspecte identificate în plîngere în timpul următorului control planificat;

4) transmiterea informațiilor autorității competente, în cazul în care plîngerea nu se încadrează în domeniile sale de competență.

## Capitolul VI

### ELABORAREA LISTELOR DE VERIFICARE ȘI STABILIREA CERINTELOR DE REGLEMENTARE CARE TREBUIE INCLUSE ÎN LISTA DE VERIFICARE

**79.** Desfășurarea controalelor are loc doar în baza și în limitele listei de verificare aplicabile pentru domeniul, tipul și obiectul de control în cauză.

Lista de verificare are ca scop optimizarea timpului și a eforturilor necesare pentru desfășurarea controlului de către Agenție, asigurînd orientarea procesului de control spre aspectele legate de riscurile cele mai semnificative.

**80.** Elaborarea listelor de verificare se efectuează pornind de la criteriile de risc stabilite la pct.13 pentru fiecare domeniu din competența Agenției.

Conținutul listelor de verificare are ca scop reflectarea respectării cerințelor legale orientate spre înlăturarea și/sau diminuarea efectivă și oportună a riscurilor pentru mediu, sănătatea, viața și proprietatea persoanelor, proprii domeniilor de control ale Agenției.

În procesul de elaborare a listei de verificare, fiecare cerință legală referitoare la domeniul specific de activitate se evaluează pentru a determina modul în care nerespectarea acesteia poate cauza apariția unui prejudiciu și potențiala mărime a acestuia.

**81.** Cerința legală se include în lista de verificare dacă:

1) nerespectarea acesteia:

a) creează pericol iminent, dar nu imediat pentru mediu, viața, sănătatea și proprietatea persoanei supuse controlului sau altor persoane, ori creează pericol iminent, dar nu imediat pentru societate, care, dacă nu este înlăturat în termenul indicat, va deveni imediat;

b) creează pericol iminent și imediat pentru mediu, viața, sănătatea și proprietatea persoanei supuse controlului sau altor persoane ori creează pericol iminent și imediat pentru societate;

2) abordează aspectele majore relevante pentru reducerea riscurilor și prevenirea daunelor.

**82.** Listele de verificare se elaborează de către Agenție și se aprobă de către Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului, conform Regulilor privind elaborarea, aprobarea și utilizarea listelor de verificare aplicate în cadrul controlului de stat asupra activității de întreprinzător, aprobate prin [Hotărîrea Guvernului nr.379/2018](#).

## Capitolul VII

### PLANIFICAREA STRATEGICĂ A ACTIVITĂȚII DE CONTROL A AGENȚIEI

**83.** Agenția realizează planificarea strategică a activității de control prin utilizarea analizei riscurilor în scopul determinării domeniilor strategice a activității de control privind respectarea legislației în domeniile de activitate atribuite în competența acesteia prin lege.

**84.** Determinarea domeniilor strategice de control în domeniile din competența Agenției se realizează prin utilizarea analizei riscurilor, în cooperare cu Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului, precum și luînd în considerare documentele de politici în domeniile indicate la pct.2.

**85.** Domeniile strategice pot viza tipuri specifice de activități economice, probleme de reglementare specifice sau transversale, pericole noi în unul sau mai multe domenii din competența Agenției. Domeniile strategice pot avea dimensiune locală sau regională.

**86.** Selectarea domeniilor strategice permite distribuirea eficientă a resurselor interne pentru efectuarea controalelor, acordarea consultanței persoanelor supuse controlului și consumatorilor, precum și stabilirea unui echilibru între controalele efectuate și acordarea consultanței pentru atingerea obiectivelor de reglementare.

**87.** În cazul planificării strategice a activității de control a Agenției, criteriile de risc, descrierea lor, atribuirea punctelor și a ponderii pentru fiecare criteriu de risc se realizează conform prevederilor referitoare la planificarea anuală a controalelor stabilite de prezenta Metodologie.

### **Capitolul VIII**

#### **CREAREA ȘI MENȚINEREA SISTEMULUI DE DATE NECESAR APLICĂRII CRITERIILOR DE RISC**

**88.** Sistemul de analiză a controalelor în baza analizei riscurilor, utilizat de Agenție, este întemeiat pe date statistice relevante, certe și accesibile, furnizate de către Biroul Național de Statistică, precum și pe alte informații credibile.

**89.** Pentru elaborarea și menținerea clasamentului persoanelor supuse controlului în baza riscurilor pe care le prezintă acestea, dar și pentru asigurarea unor informații complete privind situația la zi în domeniile indicate la pct.2, Agenția menține și actualizează, prin intermediul Registrului de stat al controalelor, date cu privire la:

- 1) lista tuturor persoanelor pasibile de control, cu datele individuale de identificare, clasificate în baza domeniilor de competență ale Agenției;
- 2) istoria activității de control;
- 3) profilul fiecărei persoane supuse controlului, cu informația relevantă pentru criteriile de risc utilizate pentru clasificarea acesteia;
- 4) alte date care sînt prevăzute de Regulamentul privind ținerea Registrului de stat al controalelor, aprobat de Guvern.

Agenția, în limitele competențelor și activităților funcționale, ține evidența și a altor date solicitate de Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului sau de o altă autoritate conform prevederilor legislației, necesare pentru întocmirea raportului anual privind activitatea Agenției în domeniile sale de control al respectării legislației.

**90.** Agenția poate să își dezvolte sisteme informative interne pentru ținerea evidențelor indicate la pct.89, care nu substituie, însă, Registrul de stat al controalelor. Sistemele informaționale interne pot constitui doar sursă de informații pentru popularea Registrului de stat al controalelor cu informațiile indicate.

**91.** Agenția, anual, reexaminează și, la necesitate, propune Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului sau altei autorități competente, actualizarea, prin promovarea amendamentelor necesare, a criteriilor de risc și/sau a punctajului stabilit pentru acestea, în funcție de relevanța criteriilor de risc, a cadrului normativ în vigoare sau de alți factori.

**92.** Agenția prezintă anual Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului raportul privind activitatea în domeniile sale de control și, după caz, reexaminează, actualizează informația necesară pentru aplicarea criteriilor de risc.

Anexa nr.1

la Metodologia privind controlul de stat  
asupra activității de întreprinzător în baza analizei  
riscurilor aferent domeniilor de competență ale  
Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor

**Domeniile de activitate atribuite în competența Agenției Naționale  
pentru Siguranța Alimentelor, conform CAEM,  
pentru realizarea controlului de stat**

Secțiunea	Diviziunea	Grupa	Clasa	Domeniile specifice de control
1	2	3	4	5
A				<b>AGRICULTURĂ, SILVICULTURĂ ȘI PESCUIT</b>
	01			<b>Agricultură, vânătoare și servicii anexe</b>
		01.1		<b>Cultivarea plantelor din culturi nepermanente</b>
			01.11	Cultivarea cerealelor (exclusiv orez), plantelor leguminoase și a plantelor producătoare de semințe oleaginoase
			01.12	Cultivarea orezului
			01.13	Cultivarea legumelor și a pepenilor, a rădăcinoaselor și tuberculilor
			01.14	Cultivarea trestiei de zahăr
			01.15	Cultivarea tutunului
			01.16	Cultivarea plantelor pentru fibre textile
			01.19	Cultivarea altor plante din culturi nepermanente
		01.2		<b>Cultivarea plantelor din culturi permanente</b>
			01.21	Cultivarea strugurilor
			01.22	Cultivarea fructelor tropicale și subtropicale
			01.23	Cultivarea fructelor citrice
			01.24	Cultivarea fructelor semințoase și sîmburoase
			01.25	Cultivarea arbuștilor fructiferi, căpșunilor, nuciferilor și a altor pomi fructiferi
			01.26	Cultivarea fructelor oleaginoase
			01.27	Cultivarea plantelor pentru prepararea băuturilor
			01.28	Cultivarea condimentelor, plantelor aromatice, medicinale și a plantelor de uz farmaceutic
			01.29	Cultivarea altor plante din culturi permanente
		01.3		<b>Cultivarea plantelor pentru înmulțire</b>
			01.30	Cultivarea plantelor pentru înmulțire
		01.4		<b>Creșterea animalelor</b>
			01.41	Creșterea bovinelor de lapte
			01.42	Creșterea altor bovine
			01.43	Creșterea cailor și a altor cabaline
			01.44	Creșterea cămilelor și a camelidelor
			01.45	Creșterea ovinelor și caprinelor
			01.46	Creșterea porcinelor
			01.47	Creșterea păsărilor
			01.49	Creșterea altor specii de animale
		01.5		<b>Activități în ferme mixte (cultura vegetală combinată cu creșterea animalelor)</b>
			01.50	Activități în ferme mixte (cultura vegetală combinată cu creșterea animalelor)
		01.6		<b>Activități auxiliare agriculturii și activități după recoltare</b>
			01.61	Activități auxiliare pentru producția vegetală

			01.62	Activități auxiliare pentru creșterea animalelor
			01.63	Activități după recoltare
			01.64	Pregătirea semințelor în vederea însămînțării
<b>C</b>				<b>INDUSTRIA PRELUCRĂTOARE</b>
	<b>10</b>			<b>Industria alimentară</b>
		<b>10.1</b>		<b>Producția, prelucrarea și conservarea cărnii și a produselor din carne</b>
			10.11	Producția, prelucrarea și conservarea cărnii
			10.12	Prelucrarea și conservarea cărnii de pasăre
			10.13	Fabricarea produselor din carne (inclusiv din carne de pasăre)
		<b>10.2</b>		<b>Prelucrarea și conservarea peștelui, crustaceelor și moluștelor</b>
			10.20	Prelucrarea și conservarea peștelui, crustaceelor și moluștelor
		<b>10.3</b>		<b>Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor</b>
			10.31	Prelucrarea și conservarea cartofilor
			10.32	Fabricarea sucurilor de fructe și legume
			10.39	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor, cu excepția cartofilor
		<b>10.4</b>		<b>Fabricarea uleiurilor și a grăsimilor vegetale și animale</b>
			10.41	Fabricarea uleiurilor și grăsimilor
			10.42	Fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare
		<b>10.5</b>		<b>Fabricarea produselor lactate</b>
			10.51	Fabricarea produselor lactate și a brînzeturilor
			10.52	Fabricarea înghețatei
		<b>10.6</b>		<b>Fabricarea produselor de morărit, a amidonului și produselor din amidon</b>
			10.61	Fabricarea produselor de morărit
			10.62	Fabricarea amidonului și a produselor din amidon
		<b>10.7</b>		<b>Fabricarea produselor de brutărie și a produselor făinoase</b>
			10.71	Fabricarea pâinii; fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie
			10.72	Fabricarea biscuiților și pișcoturilor; fabricarea prăjiturilor și a produselor conservate de patiserie
			10.73	Fabricarea macaroanelor, tăițelilor, cuș-cuș-ului și a altor produse făinoase similare
		<b>10.8</b>		<b>Fabricarea altor produse alimentare</b>
			10.81	Fabricarea zahărului
			10.82	Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase
			10.83	Prelucrarea ceaiului și cafelei
			10.84	Fabricarea condimentelor și ingredientelor
			10.85	Fabricarea de mâncăruri preparate



			10.86	Fabricarea preparatelor alimentare omogenizate și alimentelor dietetice
			10.89	Fabricarea altor produse alimentare n.c.a.
		<b>10.9</b>		<b>Fabricarea preparatelor pentru hrana animalelor</b>
			10.91	Fabricarea preparatelor pentru hrana animalelor de fermă
			10.92	Fabricarea preparatelor pentru hrana animalelor de companie
	<b>11</b>			<b>Fabricarea băuturilor</b>
		<b>11.0</b>		<b>Fabricarea băuturilor</b>
			11.01	Distilarea, rafinarea și mixarea băuturilor alcoolice
			11.02	Fabricarea vinurilor din struguri
			11.03	Fabricarea cidrului și a altor vinuri din fructe
			11.04	Fabricarea altor băuturi nedistilate, obținute prin fermentare
			11.05	Fabricarea berii
			11.06	Fabricarea malțului
			11.07	Producția de băuturi răcoritoare nealcoolice; producția de ape minerale și alte ape îmbuteliate
	<b>20</b>			<b>Fabricarea substanțelor și a produselor chimice</b>
		<b>20.1</b>		<b>Fabricarea produselor chimice de bază, a îngrășămintelor și produselor azotoase; fabricarea materialelor plastice și a cauciucului sintetic, în forme primare</b>
			20.15	Fabricarea îngrășămintelor și produselor azotoase
		<b>20.2</b>		<b>Fabricarea pesticidelor și a altor produse agrochimice</b>
			20.20	Fabricarea pesticidelor și a altor produse agrochimice
<b>G</b>				<b>COMERȚ CU RIDICATA ȘI CU AMĂNUNTUL; ÎNTREȚINEREA ȘI REPARAREA AUTOVEHICULELOR ȘI A MOTOCICLETELOR</b>
		<b>46.1</b>		<b>Activități de intermediere în comerțul cu ridicata</b>
			46.11	Intermedieri în comerțul cu materii prime agricole, animale vii, materii prime textile și cu semifabricate
			46.17	Intermedieri în comerțul cu produse alimentare, inclusiv băuturi, și tutun (cu excepția specializării exclusive în intermedieri în comerțul cu tutun)
		<b>46.2</b>		<b>Comerț cu ridicata al produselor agricole brute și al animalelor vii</b>
			46.21	Comerț cu ridicata al cerealelor, semințelor, furajelor și tutunului neprelucrat
			46.22	Comerț cu ridicata al florilor și al plantelor
			46.23	Comerț cu ridicata al animalelor vii
		<b>46.3</b>		<b>Comerț cu ridicata al produselor alimentare, al băuturilor și al tutunului</b>
			46.31	Comerț cu ridicata al fructelor și legumelor
			46.32	Comerț cu ridicata al cărnii și produselor din carne
			46.33	Comerț cu ridicata al produselor lactate, ouălor, uleiurilor și grăsimilor comestibile

			46.34	Comerț cu ridicata al băuturilor
			46.36	Comerț cu ridicata al zahărului, ciocolatei și produselor zaharoase
			46.37	Comerț cu ridicata cu cafea, ceai, cacao și condimente
			46.38	Comerț cu ridicata specializat al altor alimente, inclusiv pește, crustacee și moluște
			46.39	Comerț cu ridicata nespecializat de produse alimentare, băuturi și tutun
	<b>47</b>			<b>Comerț cu amănuntul, cu excepția autovehiculelor și motocicletelor</b>
		<b>47.1</b>		<b>Comerț cu amănuntul în magazine nespecializate</b>
			47.11	Comerț cu amănuntul în magazine nespecializate, cu vânzare predominantă de produse alimentare, băuturi și tutun
		<b>47.2</b>		<b>Comerț cu amănuntul al produselor alimentare, băuturilor și al produselor din tutun, în magazine specializate</b>
			47.21	Comerț cu amănuntul al fructelor și legumelor proaspete, în magazine specializate
			47.22	Comerț cu amănuntul al cărnii și al produselor din carne, în magazine specializate
			47.23	Comerț cu amănuntul al peștelui, crustaceelor și moluștelor, în magazine specializate
			47.24	Comerț cu amănuntul al pâinii, produselor de patiserie și produselor zaharoase, în magazine specializate
			47.25	Comerț cu amănuntul al băuturilor, în magazine specializate
			47.29	Comerț cu amănuntul al altor produse alimentare, în magazine specializate
		<b>47.7</b>		<b>Comerț cu amănuntul al altor bunuri, în magazine specializate</b>
			47.76	Comerț cu amănuntul al florilor, plantelor și semințelor; comerț cu amănuntul al animalelor de companie și a hranei pentru acestea, în magazine specializate
		<b>47.8</b>		<b>Comerț cu amănuntul efectuat prin standuri, chioșcuri și piețe</b>
			47.81	Comerț cu amănuntul al produselor alimentare, băuturilor și produselor din tutun efectuat prin standuri, chioșcuri și piețe
<b>I</b>				<b>ACTIVITĂȚI DE CAZARE ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ</b>
	<b>56</b>			<b>Restaurante și alte activități de servicii de alimentație</b>
		<b>56.1</b>		<b>Restaurante</b>
			56.10	Restaurante
		<b>56.2</b>		<b>Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație</b>
			56.21	Activități de alimentație (catering) pentru evenimente
			56.29	Alte activități de alimentație
		<b>56.3</b>		<b>Baruri și alte activități de servire a băuturilor</b>

			56.30	Baruri și alte activități de servire a băuturilor
<b>N</b>				<b>ACTIVITĂȚI DE SERVICII ADMINISTRATIVE ȘI ACTIVITĂȚI DE SERVICII SUPORT</b>
	<b>75</b>			<b>Activități veterinare</b>
		<b>75.0</b>		<b>Activități veterinare</b>
			75.00	Activități veterinare

Anexa nr.2  
la Metodologia privind controlul de stat  
asupra activității de întreprinzător în baza analizei  
riscurilor aferent domeniilor de competență ale  
Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor

Exemplul nr.1

### Forma și structura planului anual de control

Nr. crt.	Persoana	Obiectul	Trimestrul	Domenii de control interne		
				<i>Domeniul A</i> (de exemplu: construcții)	<i>Domeniul B</i> (de exemplu: securitatea antiincendiară)	<i>Domeniul C</i> (de exemplu: protecția consumatorului)
1.	S.R.L. „X”	„A”	I	X	X	-
2.	S.A. „Y”	„Z”	I	-	X	X
3.	S.R.L. „W”	„N”	I	X	-	-
4.	S.R.L. „X”	„B”	II	-	-	X
5.	...					

Exemplul nr.2

### Forma și structura planului anual de control

#### I. În domeniul construcțiilor

Nr. crt.	Persoana	Obiectul	Trimestrul	Domenii pe care se realizează controlul concomitent			
				<i>Domeniul A</i> (de exemplu: siguranța și calitatea alimentelor)	<i>Domeniul B</i> (de exemplu: sanitar- veterinar și zootehnie)	<i>Domeniul C</i> (de exemplu: fitosanitar și protecția plantelor)	<i>Domeniul D</i> (de exemplu: producerea și circulația vinului și a produselor alcoolice)
1.	S.R.L. „X”	„A”	I	X	X	-	X
2.	S.A. „Y”	„Z”	I	-	X	X	-

3.	S.R.L. „W”	„N”	I	X	-	-	X
4.	S.R.L. „X”	„B”	II	-	-	X	-
5.	...						

## II. În domeniul obiectelor industriale periculoase

Nr. crt.	Persoana	Obiectul	Trimestrul	Domenii pe care se realizează controlul concomitent			
				<i>Domeniul A</i> (de exemplu: siguranța și calitatea alimentelor)	<i>Domeniul B</i> (de exemplu: sanitar- veterinar și zootehnie)	<i>Domeniul C</i> (de exemplu: fitosanitar și protecția plantelor)	<i>Domeniul D</i> (de exemplu: producerea și circulația vinului și a produselor alcoolice)
1.	S.R.L. „X”	„A”	I	X	X	-	X
2.	S.A. „Y”	„Z”	I	-	X	X	-
3.	S.R.L. „A”	„A”	I	X	-	-	X
4.	S.R.L. „B”	„B”	II	-	-	X	-
5.	...						

## III. În domeniul securității antiincendiară

Nr. crt.	Persoana	Obiectul	Trimestrul	Domenii pe care se realizează controlul concomitent			
				<i>Domeniul A</i> (de exemplu: siguranța și calitatea alimentelor)	<i>Domeniul B</i> (de exemplu: sanitar- veterinar și zootehnie)	<i>Domeniul C</i> (de exemplu: fitosanitar și protecția plantelor)	<i>Domeniul D</i> (de exemplu: producerea și circulația vinului și a produselor alcoolice)
1.	S.R.L. „X”	„A”	I	X	X	-	X
2.	S.A. „Y”	„Z”	I	-	X	X	-
3.	S.R.L. „C”	„A”	I	-	-	-	X
4.	S.R.L. „D”	„B”	II	-	-	-	X
5.	...						

### Note:

1) La exemplul nr.2, Planul va conține atâtea tabele, câte domenii de control sînt incluse în competența Agenției. Coloana 3 reprezintă lista obiectelor spre control per domeniu;

2) Eventual, tabelele sus-exemplificate vor conține o coloană pentru reflectarea controalelor comune cu alte organe de control.

[Anexa nr.2 modificată prin Hot. Guv. nr.136 din 19.08.2021, în vigoare 24.08.2021]