

Приложение 1
УТВЕРЖДЕНО
Постановление заместителя
Министра – Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 06.11.2013 № 48

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № ____
Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением проверяемыми субъектами, осуществляющими торговлю пищевой продукцией, требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения					Дата окончания заполнения				
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Число	месяц	год	час.	мин.	Число	месяц	год	час.	мин.
				время					время

Дата направления		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки (плановой или внеплановой
для использования при планировании проверок
Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист)

Сведения о проверяемом субъекте:
Учетный номер плательщика (УНП)
Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется)) проверяемого субъекта:

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта)
(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности
(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____
 Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон представителя (представителей) проверяемого субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту*

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее - требований)	Структурные элементы нормативных правовых и технических нормативных правовых актов	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения), баллы за выявленные нарушения
		Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1	2	3	4	5	6	7
1. Общие требования						
1.1. В организации осуществляется производственный контроль	П.3[1] Глава3 [2]					Разработана и утверждена программа производственного контроля, имеются приказы о закреплении лиц, ответственных за контроль и документирование на всех этапах приемки, хранения, реализации и производства продукции 10
1.2. Все помещения организации обозначены табличками с указанием их назначения и используются по назначению	П.44.[1]					9
2. Требования к территории организации						
2.1. Территория объекта благоустроена, содержится в чистоте в любое время года	П.7[1]					6
2.2. Контейнерные площадки, емкости для сбора твердых отходов оборудованы в соответствии с требованиями ТНПА	П.9 [1]					6
2.3. Перед каждым входом установлены урны для мусора и приспособления для чистки обуви	П.11[1]					4
2.4. Подъездные пути, тротуары, разгрузочные площадки имеют ровное, сплошное твердое покрытие без повреждений, выбоин, дефектов	П.8[1]					Покрытие может быть заасфальтировано, замощено 6
3. Требования к водоснабжению, освещению, вентиляции, микроклимату						
3.1. Устройство системы водоснабжения организации отвечает требованиям Санитарных норм и правил, ТНПА.	П.15[1]					9
3.2. Используемая вода соответствует гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем водоснабжения	П.16[1] Глава 2 [2]					Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за последний год. 10
3.3. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водоснабжения отсутствует. Обе системы водоснабжения ок-	П17[1]					10

	рашены в отличительные цвета..						
3.4.	Устройство системы водоотведения отвечает требованиям Устройство систем водоотведения соответствуют требованиям ТНПА	П.18[1]					9
3.5.	Внутренние сети водоотведения не проложены под потолком помещений, предназначенных для приема, хранения, подготовки и реализации пищевой продукции	П.19[1]					9
3.6.	Фасовочные помещения для разных групп продуктов оборудованы двухсекционными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.	П.52[1]					8
3.7.	Производственные, вспомогательные и бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией	П.34,42[1]					В торговых объектах площадью менее 50 м ² может осуществляться естественное вентилирование помещений за счет форточек, фрамуг, дверей и др. 5
3.8.	Предприятие торговли обеспечено естественным и искусственным освещением.	П.23,24 [1]					Естественное и искусственное освещение во всех помещениях торгового объекта должны соответствовать ТКП 45-2.04-153-2009 (02250) 8
3.9.	Световые проемы не загромождены тарой, оборудованием	П.28[1]					5
3.10.	Устройство светильников в помещениях, где происходит хранение, подготовка и реализация пищевой продукции препятствует попаданию в нее осколков стекла	П.26[1]					Применяется специальная взрывобезопасная арматура (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло) 7
3.11.	Оборудовано помещение для хранения и обработки оборотной тары	П.53[1]					6
3.12.	Имеется отдельное вентилируемое складское помещение для хранения овощей, плодов, параметры хранения соблюдаются	П.150[1]					Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида должна составлять от +3°C до +12°C , относительная влажность воздуха от 70% до 95%. 8
3.13.	Параметры микроклимата на торговом объекте соответствует гигиеническим нормативам	П.32[1]					9
3.14.	Конструкция отопительных приборов обеспечивает доступную очистку их от пыли	П.33[1]					7
4	Требования к содержанию, эксплуатации помещений. Уборка, мойка, дезинфекция						
4.1.	В установленном порядке назначены лица, ответственные за контроль соблюдения режимов мойки и дезинфекции, дезинсекции, дератизации	П.15[2]					Приказы, должностные инструкции 3
4.2.	Организация обеспечена уборочным инвентарем моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом количестве	П.76 [1]					6
4.3.	Имеются условия для хранения и обработки уборочного инвентаря,	П.п.80, 86[1]					8

	моющих и дезсредств						
4.4.	Уборочный инвентарь промаркирован	П.80[1]					3
4.5	Имеется и используется по назначению инвентарь, специально предназначенный для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, ларей, охлаждаемых и неохлаждаемых торговых витрин, прилавков, полок	П.81[1]					8
4.6.	Режимы мойки инвентаря, оборудования соблюдаются	П.п.114, 115,116, 118 [1]					9
4.8.	На объекте обеспечено проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий	П.92,95,65[1] Глава 2[2]					Отсутствуют грызуны, насекомые, птицы 10
4.9.	Бытовые помещения ежедневно убираются	П.83[1]					Рекомендуется вести контрольные записи проведенных уборок 10
4.10	Полы, стены, потолки помещений объекта содержатся в чистоте	П.п.60,62,63 [1]					10
5.	Требования к персоналу						
5.1.	Работниками пройдены обязательные медицинские осмотры, имеются справки о состоянии здоровья	П.п.213,216 [1] П.8 [2]					Порядок проведения и перечень контингентов определены Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28апреля 2010 г. № 47. 10
5.2.	Вновь поступившими работниками пройдено гигиеническое обучение и воспитание.	П.215 [1]					10
6.	Личная гигиена работников						
6.1.	Персонал работает в чистой санитарной одежде, головных уборах.	П.п.219,223, [1]					Волосы необходимо убирать под колпак, косынку. 10
6.2.	Созданы условия для раздельного хранения верхней и домашней одежды, спецодежды	П.п.70, 225 [1]					Совместное хранение спецодежды и домашней одежды не допускается 7
6.3.	Туалеты оборудованы в соответствии с требованиями ТНПА	П.72[1]					10
6.4.	Раковины на объекте оборудованы дозатором с жидким мылом, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами	П.74[1]					10
7	Требования к оборудованию, инвентарю, посуде.						
7.1.	Оборудование, инвентарь, посуда, тара организации содержаться и эксплуатируются в соответствии с ТНПА	П.п.98, 100,107[1]					Оборудование , инвентарь, посуда, тара должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, деформаций и других элементов, затрудняющих обработку. 9
7.2.	Расстановка оборудования обеспечивает исключение: встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов; возможность мойки и дезинфекции	П.97[1]					10 10
7.3.	Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима хранения продукции	П.106[1]					10

7.4.	Для каждого вида пищевой продукции выделены отдельные разделочные доски и ножи с чёткой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях на специально отведенных местах, и используются строго по назначению.	П.82[1]					10
7.5.	Имеются специальные промаркированные емкости для сбора санитарного брака.	П.60[1]					6
8	Качество и безопасность пищевых продуктов						
8.1.	В установленном порядке определены лица, ответственные за контроль соблюдения требований к приему, хранению, реализации продукции	Главы 2,3 [2]					Имеются приказы, должностные инструкции 7
8.2.	На пищевые продукты и сырье имеются документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность	П.122, 179[1] П.8 [2]					В установленном порядке определено лицо, осуществляющее контроль 9
8.3.	Обеспечено хранение скоропортящейся, замороженной и особо скоропортящейся продукции в условиях охлаждения во всех помещениях организации	П.123[1]					10
8.4.	Реализуются (хранятся) продукты, сроки годности которых не истекли	П. 180[1]					10
8.5.	Обеспечено изолированное хранение испорченной и (или) подозрительной по качеству пищевой продукции, продукции с истекшими сроками годности от доброкачественной пищевой продукции	П.130 [1]					10
8.6.	При хранении товаров соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования	П.129[1]					8
8.7.	Этикетки (ярлыки) на таре поставщика сохраняются до окончания сроков годности (хранения) товаров	П.127[1]					8
8.8.	Хранение тары, транспортных средств, хозяйственных материалов, непродовольственных товаров в помещениях, предназначенных для хранения пищевой продукции, не осуществляется	П.131[1]					9
8.9.	Вся пищевая продукция в помещениях организации, холодильных камерах (шкафах) хранится на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов легко поддающихся мойке и дезинфекции, высотой не менее 0,15 м от пола.	П.132[1]					10
8.10.	Выкладка товаров в охлаждаемые витрины, прилавки осуществляется с использованием торговых лотков, подносов, корзин и др..	П.158[1]					10
8.11.	Требования к реализации продукции из вскрытой потребительской тары соблюдаются	П. 169,170[1]					Продукты из вскрытой потребительской тары должны быть реализованы в сроки, преду-

						смотренные ТНПА. Продавец, вскрывший упаковку должен поставить на этикетку дату и время вскрытия 10
8.12.	Мясо имеет хорошо читаемый оттиск ветеринарного клейма.	П.1180[1]				10
8.13.	Реализуемые консервы не имеют дефектов, не деформированы и др.	П.180[1]				7
8.14.	Не осуществляется наклеивание стикеров с информацией непосредственно на неупакованную пищевую продукцию, в том числе плоды и овощи.	П.181[1] Глава 3,4 [2]				Исключение составляют плоды и овощи, кожура которых не является съедобной для человека 10
8.15.	Места с указанием сроков годности, даты изготовления, условий хранения, состава продукта на этикетке не заклеены стикерами с указанием информации о стоимости пищевой продукции	П.182[1]				10
8.16	Требования к транспортировке пищевых продуктов соблюдаются	П.п.184-193				9

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций осуществляющих торговлю пищевой продукцией», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.08.2012 №132 [1];
2. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.03.2012 №32 [2].

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)
_____ 20__ г.

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки))
_____ 20__ г.

*В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

- в графе «Да» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;
- в графе «Нет» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;
- в графе «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;
- в графе «Количественный показатель» - если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;
- позиция «Примечание (пояснение)» - для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений;