

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
08.07.2015 № 33

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа),
предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему
деятельность, связанную с производством молока и молочных
продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях**

В рамках Мероприятий по реализации концепции совершенствования системы государственного санитарного надзора, в том числе санитарно-эпидемиологического законодательства, предусматривающих гармонизацию национального законодательства с законодательством стран-участниц Таможенного/Евразийского экономического союза, Европейского союза возникла необходимость в оптимизации подходов в части осуществления надзорной (контрольной) деятельности с учетом критериев, по которым оценивается степень эпидемиологической опасности для здоровья населения от осуществления деятельности субъектов хозяйствования.

С целью обеспечения безопасности пищевых продуктов, которые не могли бы причинить вреда здоровью потребителей, следует обеспечить научно обоснованный, квалифицированный контроль на всех стадиях их производства и оборота.

Для решения указанных задач и предусмотрено использование в практике работы контрольного списка вопросов (чек-листа) на молокоперерабатывающих предприятиях.

Контрольный список вопросов (чек-лист) устанавливает единые подходы (требования) к процедуре оценки состояния молокоперерабатывающих предприятий и позволит:

провести детальную оценку состояния объекта по критериям надежности (изложены в каждом пункте чек-листа) для потребителя в эпидемиологическом отношении;

оценить выполнение требований действующего санитарно-эпидемиологического законодательства проверяемым субъектом хозяйствования.

В случае принятия предложенных рекомендаций будет обеспечено: открытость, прозрачность, плановость и системность государственного санитарного надзора (контроля);

невмешательство в уставную деятельность субъекта ведения хозяйства, если она осуществляется в пределах закона;

усиление ответственности субъектов ведения хозяйства за нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства на основе самостоятельной оценки;

придание контрольной (надзорной) деятельности органов госсаннадзора предупредительного характера с преимущественным использованием профилактических мер в отношении субъектов хозяйствования.

РАЗДЕЛ 1. ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

Указ Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 года № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь»;

Указ Президента Республики Беларусь от 26 июля 2012 года № 332 «О некоторых мерах по совершенствованию контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь»;

Закон Республики Беларусь № 340-3 от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 года № 217-3 «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека»;

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 13 декабря 2012 года № 1147 «Об утверждении перечня контролирующих (надзорных) органов и (или) сфер контроля (надзора), которые применяют (в которых применяются) контрольные списки вопросов (чек-листы), определении требований к форме контрольного списка вопросов (чек-листа) и признании утратившим силу постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 апреля 2010 г. № 489»;

приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 № 1554 «Об утверждении формы контрольных списков вопросов (чек-листов), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор»;

Санитарные **нормы и правила** «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.11.2012 года № 177;

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 года № 32;

Санитарные **нормы и правила** «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический **норматив** «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 года № 52;

Санитарные **нормы и правила** «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 года № 195;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13.07.2010 года № 93;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 года № 119;

Санитарные правила и нормы 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19.10.1999 года № 46;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.11.2011 года № 110;

Санитарные правила об организации и проведении мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 23.08.2002 года № 54;

Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 03.06.2013 года № 42;

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 года № 299;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880;

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 02.10.2012 года № 258;

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 года № 769;

СТБ 1470-2012 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек».

РАЗДЕЛ 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ТЕРМИНЫ

Методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) к проверяемому субъекту, осуществляющего деятельность, связанную с производством молока и молочных продуктов на

молокоперерабатывающих предприятиях (далее – Методические рекомендации) предназначены для органов, учреждений и должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор (далее – учреждения госсаннадзора), а также для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производственную деятельность в сфере производства продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В настоящих Методических рекомендациях используются основные термины и их определения в значениях, установленных действующим законодательством Республики Беларусь, в том числе определение – «контрольный список вопросов (чек-лист) – исчерпывающий перечень требований, которые могут быть предъявлены проверяемому субъекту», а также:

База данных об объекте, подлежащему государственному санитарному надзору – свод бумажных носителей с информацией об объекте (чек-листы, предписания, лист контроля, сведения о результатах лабораторных исследований, справки и т.д.), оформленный в номенклатурную деловую документальную единицу (папка, файл, боксер и т.д.), или компьютерная база сведений об объекте как структурный элемент корпоративной информационной сети учреждения госсаннадзора (далее – база данных объекта);

Эпидемиологическая опасность – вероятность производства и (или) реализации продукции, опасной в эпидемиологическом отношении.

Применение чек-листов в практике госсаннадзора предусмотрено при проведении проверок и является приложением к акту проверки:

- с предварительным направлением субъекту хозяйствования перед планированием проверки на календарный период и оценкой надежности объекта для определения необходимости проверки;
- непосредственно при проведении проверки.

Возможно применение чек-листа субъектами хозяйствования в плане производственного контроля (самоконтроля) для снижения вероятности ухудшения состояния молокоперерабатывающего предприятия в эпидемиологическом отношении.

Форма чек-листа утверждена Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 01 апреля 2010 года № 489 «Об утверждении форм контрольного списка вопросов (чек-листов)» и представлена в приложении к методическим рекомендациям.

Каждый бланк чек-листа (списка контрольных вопросов) является бланком строгой отчетности и имеет свой номер.

Содержание чек-листа (список контрольных вопросов) составлен из наиболее эпидемиологически значимых (опасных) факторов, установленных действующими санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами для предприятий пищевой промышленности, в случае нарушения которых снижается надежность производства безопасной продукции для потребителя.

Административные действия учреждения госсаннадзора в отношении объекта, проверяемого с применением чек-листов, определяются действующим законодательством Республики Беларусь.

Раздел 3. РАНЖИРОВАНИЕ СТЕПЕНИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ (НАРУШЕНИЙ)

С целью соблюдения единого подхода к ранжированию степени эпидемической опасности нарушений предложена их балльная оценка. В случае выявления нарушений каждый пункт оценивается от 1 до 10 баллов (чем выше степень опасности нарушения, тем выше балл).

Так, если выявлено нарушение по какому-либо пункту, которое в незначительной степени (минимально) может повлиять на безопасность продукции – такому нарушению присвоен 1 балл.

В случае, если установлено нарушение пункта (фактора), которое имеет самую высокую эпидемическую опасность – такому нарушению присвоено 10 баллов.

Промежуточное ранжирование (2, 3 и т.д. баллов) – в зависимости от опасности нарушения.

При частичном соответствии (несоответствии) пункту чек-листа баллы по нему начисляются на усмотрение проверяющего в зависимости от эпидемиологической опасности нарушения и степени несоответствия (при этом начисленный балл не должен превышать балл, установленный за нарушение данного пункта).

При отсутствии нарушения – баллы не начисляются (0).

Дополнительно для установления группы риска молокоперерабатывающего предприятия применяется рейтинговая схема оценки в зависимости от параметров (вида предприятия, его производственной мощности, вида его основной и дополнительной деятельности, степени эпидемиологического риска используемых предприятием пищевых продуктов, чувствительности потребителя к вырабатываемой предприятием продукции и т.д.):

№ п/п	Параметры	Балл рейтинговой
----------	-----------	---------------------

		оценки параметра
1.	Обработка сырого и (или) непастеризованного молока (продуктов отдельно или в сочетании с другими продуктами питания).	10
2.	Перевозка продуктов питания для потребления из места, где их приготовили в другое место.	10
4.	Обработка/подготовка составных продуктов питания, содержащих обработанные продукты животного происхождения в качестве ингредиентов.	6
5.	Подготовка обработанных продуктов животного происхождения.	6
6.	Обработка растительных продуктов или пастеризованного молока.	6
8.	Ручное производство и продажа мягкого мороженого, охлажденного мороженого.	3
10.	Обращение с продуктами, которые не нуждаются в поддержании низкой температуры.	1
11.	Число работающих на предприятии более 50 человек	10
12.	Число работающих на предприятии от 11 до 50 человек	5
13.	Число работающих на предприятии до 10 человек	1
14.	Приготовление питания для детей до 5 лет.	10
15.	Продукция предприятия реализуется только на экспорт.	10
16.	Продукция предприятия реализуется на экспорт и на внутреннем рынке страны.	10
17.	Продукция предприятия реализуется на внутреннем рынке страны в нескольких различных населённых пунктах.	5
18.	Продукция предприятия реализуется на внутреннем рынке страны локально (только в одном населённом пункте, деревне).	1
19.	Отсутствие на объекте централизованного проточного водоснабжения	10
20.	Наличие вспышек заболеваний, связанных с деятельностью объекта за последние 5 лет.	10
21.	Наличие на административной территории вспышек заболеваний, связанных с продукцией, схожей с вырабатываемой и реализуемой данным объектом, за последние 5 лет.	5
22.	Наличие фактов реализации продукции с истекшими сроками годности в течение проверяемого периода.	10
23.	Наличие выявленных и устранённых в ходе предыдущих проверок нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства, имеющих по чек-листу оценку 8–10 баллов.	5
24.	Наличие единичных фактов необоснованного невыполнения требований предписаний органов госсаннадзора.	5
25.	Систематическое (неоднократное) необоснованное невыполнение требований предписаний органов госсаннадзора.	10
26.	Наличие предписаний органов госсаннадзора о приостановлении эксплуатации объекта (отдельных участков) за проверяемый период	10
27.	Наличие обоснованных жалоб населения на качество продукции.	5
	ИТОГО	164

При наличии на объекте дополнительных рисков в соответствии со схемой рейтинговой оценки к сумме баллов по чек-листу начисляются дополнительные баллы.

По результатам проверки с применением чек-листа и схемы рейтинговой оценки проводится суммирование баллов по каждому нарушению. Минимальная сумма баллов составляет 1, максимальная – 1054. С учетом полученной суммы баллов выносится решение об отнесении объекта надзора к одной из трёх подгрупп санитарно-эпидемиологической надёжности и применении тех или иных мер в рамках действующего законодательства Республики Беларусь:

Группа	Число баллов	Степень опасности	Корректирующие меры при проведении контрольной (надзорной) деятельности	Примечание
Первая	1 – 61 баллов	Низкая	Меры административного воздействия могут не применяться, а выявленные незначительные нарушения предлагается устранить в кратчайшие сроки	при отсутствии нарушений пунктов 3.1., 3.5., 3.8., 5.14, 6.10., 7.6.
Вторая	62 – 469 баллов	Средняя	Применяются меры административного взыскания; ограничение деятельности (в т.ч. сокращение ассортимента); в адрес руководителя предприятия направляется предписание о необходимости проведения мероприятий по улучшению состояния и повышению эпиднадежности объекта с указанием конкретных сроков их исполнения	при отсутствии нарушений пунктов 3.1., 3.5., 3.8., 5.14, 6.10., 7.6.
Третья	470 – 1054 баллов	Высокая	Выносятся предписание о приостановлении его эксплуатации; ограничение деятельности (в т.ч. сокращение ассортимента); также в адрес руководителя предприятия направляется предписание о необходимости проведения мероприятий по улучшению состояния и повышению эпиднадежности объекта с указанием конкретных	а также при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов независимо от суммы баллов 3.1., 3.5., 3.8., 5.14, 6.10., 7.6.

			сроков их исполнения; виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта (индивидуальный предприниматель) и (или) юридическое лицо привлекаются к административной ответственности.	
--	--	--	---	--

Кроме того:

– при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов 11.1, 11.2. указанных в чек-листе, по результатам проверки молокоперерабатывающего предприятия руководителю предприятия дается предложение об отстранении от работы лиц, своевременно не прошедших медосмотр или гигиеническое обучение;

– при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов 9.1, 9.4, 9.8, 10.4 по результатам проверки молокоперерабатывающего предприятия выносится предписание о запрещении производства и реализации продукции, а также о запрещении использования в производстве молочных продуктов несоответствующего сырья, компонентов, упаковок, а виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта привлекаются к административной ответственности.