



Утверждены
совместными приказами Министерства
экономики Кыргызской Республики
от «09» 02 2018 года № 31
Департамента профилактики заболеваний и
государственного санитарно-
эпидемиологического надзора Министерства
здравоохранения Кыргызской Республики
от «09» 02 2018 года № 7

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

**для предприятий производству этилового спирта, алкогольных, безалкогольных напитков и бутилированной воды
с актом санитарно-эпидемиологического обследования**

№ _____ “___” _____ 201__ г.

Орган, назначивший проверку: _____

Ф.И.О. специалиста, проводившего проверку: _____

номер служебного удостоверения и должность лица (лиц),

Предписание на проверку: _____

дата и номер предписания (приказа, распоряжения) на основании которого проводится проверка

Наименование и адрес проверяемого субъекта проверки: _____

Вид проверки и цель обследования: _____

В присутствии: _____
(Ф.И.О. присутствующего представителя проверяемого субъекта)

Срок проведения проверки: с _____ по _____ время: _____
(начата, завершена)

Проверяемый период _____

ИНН: _____

Телефон: _____ факс: _____ e-mail: _____

Масштаб деятельности:	
Производительность более 300 кг в сутки	10 б
Производительность от 100 до 300 кг в сутки	5 б
Производительность до 100 кг в сутки	3 б

В ходе обследования установлено:

№	Гр.	Вопросы и требования	Да	Нет	н/г	Нормативное обоснование	Примечание
1. Документация							
1.1	б	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность сырья, его компонентов				ст 11 ТР ТС 021/2011	
1.2	а	Имеются документы, подтверждающие безопасность выпускаемой продукции				ст 10 ТР ТС 021/2011	
1.3	б	Имеются документы, подтверждающие безопасность упаковочного материала (укупорочных средств)				ст 10 ТР ТС 021/2011	
1.4	б	Испытания образцов продукции проведены в испытательной аккредитованной лаборатории				ст 10 ТР ТС 021/2011	
2. Требования к организации производственных помещений:							
2.1	б	Исключаются встречные или перекрестные				ст.14 ТРТС 021/2011	

		потоки прод.сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря				
2.2	б	В производственных помещениях имеется возможность осуществления дезинсекции и дератизации, обеспечена защита от проникновения животных, грызунов, в том числе конструкция окон и фрамуг от насекомых,				ст.14 ТРТС 021/2011
2.3	б	Есть необходимое пространство для осуществления технологических операций, технического обслуживания и текущего ремонта, уборки, мойки, дезинфекции, производственных помещений, инвентаря, тары, вспомогательного сырья и материала,				ст.14 ТРТС 021/2011
2.4	б	Производственные помещения оборудованы средствами естественной и механической вентиляции, очистка вентиляционной системы проводится регулярно, отверстия закрыты мелкоячеистой сеткой				п.2 ч.1 ст.14 ТРТС 021/2011
2.5	б	Обеспечено естественное и искусственное освещение, светильники заключены в защитную арматуру, светильники не размещены над открывающимися технологическими емкостями				п.2 ч.2 ст.14 ТРТС 021/2011
2.6	б	Имеются санитарно-бытовые помещения (туалеты, комнаты гигиены, душевая, гардеробные для хранения личной и санитарной одежды персонала), в производственных помещениях выполняются требования по запрету хранения личной и санодержды, обуви				п.3 ст.14 ТРТС 021/2011
2.7	б	Имеются умывальники для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук				п.3 ч.2 ст.14 ТРТС 021/2011
2.8	б	Двери туалетов не выходят в производственное помещение, перед входом в туалет имеется				п.3 ч.2 ст.14 ТРТС 021/2011

		дезковрик				
2.9	б	В производственных помещениях отсутствуют вещества и материалы, не используемые при производстве, в том числе моющие и дезинфекционные средства				п.4 ст.14 ТР ТС 021/2011
2.10	б	Поверхности стен из водостойких, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и дезинфекции				п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011
2.11	б	Потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции отделаны с учетом недопущения накопления грязи, плесени, уменьшению конденсации				п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011
2.12	б	Поверхности пола из водостойких, моющихся и нетоксичных материалов, имеет поверхностный сток				п.4 ст.14 ТР ТС 021/2011
2.13	б	Двери с ровной и неабсорбирующей, легко моющейся поверхностью, открываются наружу из производственных помещений				п.5-6 ст.14 ТР ТС 021/2011
2.14	б	Используется технологическое оборудование и инвентарь, тара, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, легко поддающиеся мойке и дезинфекции				п.3 ст.15 ТР ТС 021/2011
2.15	б	Процессы приемки, переработки и хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов проводятся в условиях чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, попадания в них посторонних предметов и веществ				п 5,6,7 ст 14. ст.10 ТР ТС 021/2011
2.16	б	Технологическое, холодильное оборудование обеспечено поверенными средствами измерений, для контроля параметров технологических процессов				Ст 15 ТР ТС 021/2011
2.17	б	Зона санитарной охраны вокруг водозаборного сооружения установлена				Ст 10 ТР ТС 021/2011
2.18	б	Для сбора мусора используются металлические контейнеры с крышкой, установленные на				Ст16 ТР ТС 021/2011

		твердом основании и с соблюдением разрывов от производственных и вспомогательных помещений				
2.19	б	Отходы в соответствии с категорией отдельно помещены в маркированные, в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости				п3 ст.16 ТРТС 021/2011
2.20	б	Питьевая вода, используемая для производства пищевой продукции соответствует требованиям законодательства, результаты лабораторных испытаний питьевой воды по показателям безопасности имеются				ЗКР ТР «О безопасности питьевой воды»
2.21	б	Имеется центральная канализация, канализационное оборудование выполнено с исключением загрязнения пищевой продукции				П 7 ст 14 ТРТС 021/2011
2.22	б	Герметичный септик размещен на расстоянии 25 м. от производственных помещений				П 7 ст 14 ТРТС 021/2011
3. Требования к процессам хранения, перевозки и реализации						
3.1	б	Обеспечены условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции в зависимости от вида продукции, поддоны имеются.				ст.14 ТРТС 021/2011
3.2	б	Пищевые продукты отдельно хранятся от непищевых, мыломоющих и дезинфицирующих средств, режим хранения соответствует требованиям технологических процессов				ст.15 ТРТС 021/2011, ст..14 ТР ТС 021/2011
3.3	б	Готовая продукция хранится в хорошо вентилируемых темных складах при температуре от 5 град до 20 гр.Цельсия				ст..14, ст.15 ТР ТС 021/2011
3.4	б	Нескорпортящиеся изделия хранятся в хорошо проветриваемых, чистых помещениях при температуре 18+-3 град.Цельсия и отн.влажности не более 75%				ст..10, 14,15 ТР ТС 021/2011
3.5	б	Имеются документы (свидетельство о поверке/сертификат калибровки),				п.2 ст.15 ТР ТС 021/2011

		подтверждающие поверку/калибровку средств измерений, подтверждающих соблюдение температурного режима и режима влажности хранения и транспортировки				
3.6	б	На производстве отсутствуют пищевые продукты с истекшим сроком годности				ст.10, ст.15 ТР ТС 021/2011
3.7	б	Перевозка продукции осуществляется специально предназначенным, оборудованным для этих целей транспортными средствами, обеспечивающих соответствующий температурный режим (для скоропортящихся продуктов), подвергающиеся регулярной мойке и дезинфекции,				п.1 ст.17 ТРТС 021/2011
3.7	б	Обеспечивается качественное проведение уборки (мойки) и дезинфекции транспортных средств и оборотной тары, имеющих контакт с пищевой продукцией, результаты лабораторных исследований имеются				ст.17 ТР ТС 021/2011

4. Производственный контроль

4.1	б	Разработаны внедрены поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП				ст.10 ТРТС 021/2011
4.2	а	На предприятии ведется система прослеживаемости, которая позволяет определить поставщика сырья и ингредиентов, а также кому предприятие поставило уже готовый продукт.				ст.10 ТРТС 021/2011
4.3	б	Утверждена программа производственного контроля				ст.10 ТРТС 021/2011
4.4	б	Определен и задокументирован перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.				п.2 СанПиН прил 1 п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011

4.5	б	Определены и задокументированы предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках и установлен порядок действий в случае отклонения от данных значений				п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011	
4.6	б	Определен порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства				п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011	
4.7		Имеется документ (свидетельство о поверке/сертификат калибровки), подтверждающий поверку/калибровку средств измерений, обеспечивающих мониторинг ККТ				п.3 ч.4 ст. 11 ТР ТС 021/2011	
4.8	б	Установлено периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции				п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011	
4.9	б	Установлено периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции				п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011	
4.10	б	Питьевая вода, используемая для производства пищевой продукции соответствует требованиям законодательства, Результаты лабораторных испытаний питьевой воды по показателям безопасности имеются				ЗКР ТР «О безопасности питьевой воды»	
5. Требования к маркировке и упаковке готовой продукции							
5.1	б	Готовая продукция, предназначенная для реализации расфасована в упаковку, обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств продукции установленным требованиям.				ТР ТС 005/2011	
5.2	а	Маркировка потребительской упаковки продукции выполнена четкой, легко читаемой, полной, достоверной относительно наименования, состава количества, даты изготовления, срока годности, условий хранения				ст.4 ТР ТС 022/2011	

		(в том числе после вскрытия упаковки), наименования и местонахождения изготовителя (импортера), тип напитка рекомендации по употреблению, пищевой ценности, наличие ГМО, идентификации, единого знака обращения (соответствия),				
5.3	б	Маркировка выполнена на государственном и официальном языках, на импортных продуктах нанесена на русском и государственном языках				ст.4 ТР ТС 022/2011
5.4	б	В маркировке безалкогольных напитков с содержанием кофеина более 0,15мг/куб.см указано предостережение, при наличии подсластителей надпись имеется.				ТР ТС 022/2011
5.5	б	В бутилированной воде указано место происхождения источника, физиологические свойства, минерализация и химический состав				ТР ТС 022/2011
6.Проведение мойки, дезинфекции транспорта, производственных помещений и оборудования, дератизация, дезинсекция						
6.2	б	Проводится мойка и санитарная обработка (дезинфекция) автотранспорта (грузовых отсеков, контейнеров и др)				п.6 ст.17 ТР ТС 021/2011
6.3	б	Имеется план-график мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования				п. 3 ч. 7 ст.11 ТР ТС 021/2011
6.4	б	На рабочих местах имеются инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря				ст.15 ТР ТС 021/2011
6.5	б	Верификация результативности мойки и дезинфекции проводится регулярно				п. 3 ст.10 ТР ТС 021/2011
6.6	б	Организация обеспечена уборочным инвентарем моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом количестве				п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011
6.7	б	Имеются условия для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован				п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011

6.8	б	Имеются планы по проведению дератизации и дезинсекции, ведутся записи выполненных работ				п.3 ст.11 ТР ТС 021/2011	
6.9	б	Имеются отдельные складские помещения для хранения препаратов, применяемых при дезинсекции, дератизации и дезинфекции с соблюдением температуры и влажности				п.4 ст.14 ТР ТС 021/2011	
7.Обращение с отходами							
7.1	б	Отходы удаляются регулярно, промаркированные емкости имеются				п. 1, 3 ст.16 ТР ТС 021/2011	
7.2	б	Выделено место для хранения отходов в промаркированных емкостях, правила хранения отходов соблюдаются				п. 5 ст.16 ТР ТС 021/2011	
7.3	б	Конструкция емкостей для хранения отходов обеспечивает возможность их очищения, мойки, дезинфекции и защиты от проникновения в них животных				п. 4 ст.16 ТР ТС 021/2011	
8. Организация трудового процесса							
8.1	б	Работники обеспечены средствами индивидуальной защиты и спец одеждой (беруши, косынки, маски и фартуки), комплектами санитарной одежды, .				ст10 ТР ТС 022/2011	
8.2	б	Организована регулярная стирка санитарной одежды, при необходимости ее дезинфекция				ст11 ТР ТС 022/2011	
8.3	б	Правила личной гигиены работниками соблюдаются				ст11 ТР ТС 022/2011	
8.4	б	Наличие и укомплектованность аптечки набором медикаментов для оказания экстренной медицинской помощи				Ст. 214, 217 Трудовой Кодекс КР, Регламент взаимодействия с ГИЭТБПР	
8.5	б	Место для курения выделено, табличка о запрете курения вывешена				Ст.7 ЗКР «О защите населения от вредного воздействия табака»	

Сведения об ознакомлении или отказе в ознакомлении с результатами проверки: _____

Руководитель (представитель) субъекта проверки:

ФИО, должность

подпись

Должностное лицо уполномоченного органа:

ФИО, должность

подпись

7. Результаты лабораторных исследований отобранных проб:

7.1.	А.	Результаты исследований соответствуют микробиологическим нормативам безопасности				Гл.2 ТР ТС 021/2011
7.2.	А.	Результаты исследований соответствуют гигиеническим требованиям безопасности				Гл.2 ТР ТС 021/2011

Результат контрольной проверки и выводы:

Предписание не исполнено	10 баллов
Предписание исполнено частично.	5 баллов
Предписание исполнено полностью или отсутствовало.	0 баллов

Результаты оценки степени риска по итогам проверок:

Критерии оценки		Кол-во	%	балл
Оценка по исполнению требований законодательства (ИТЗ)	Количество несоответствий в группе А			
	Количество несоответствий в группе В			
Масштаб деятельности (МД)			-	
Результаты предыдущих проверок (РП)			-	
Итого баллов:				

По итогам проверок в зависимости от установленного количества баллов
(на основании ППКР 18 февраля 2012 года № 108)

_____ (наименование объекта)

переводится в категорию объектов с периодичностью проверок (отметить знаком "+"):

высокой степени риска		средней степени риска		незначительной степени риска
не более двух раз в год	не более одного раза в год	не более одного раза в два года	не более одного раза в три года	подлежащие проверке не более одного раза в четыре года
				не более одного раза в пять лет

Сведения об ознакомлении или отказе в ознакомлении с результатами проверки: _____

Руководитель (представитель) субъекта проверки:

_____ ФИО, должность

_____ подпись

Должностное лицо уполномоченного органа:

_____ ФИО, должность

_____ подпись