



Утверждены
совместными приказами Министерства
экономики Кыргызской Республики
от «02» 02 2018 года № 31
Департамента профилактики заболеваний и
государственного санитарно-
эпидемиологического надзора Министерства
здравоохранения Кыргызской Республики
от «02» 02 2018 года № 8

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

**для мукомольно-крупяной, чайной, табачной, крахмалопаточной промышленности
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: _____

В присутствии: _____

(Ф.И.О. присутствующего представителя проверяемого субъекта)

Вид проверки и цель обследования: _____

Утверждены
совместными приказами Министерства
экономики Кыргызской Республики
от « » _____ 2017 года № _____
Департамента профилактики заболеваний и
государственного санитарно-
эпидемиологического надзора Министерства
здравоохранения Кыргызской Республики
от « » _____ 2017 года № _____

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

**для мукомольно-крупяной, чайной, табачной, крахмалопаточной промышленности
с актом санитарно-эпидемиологического обследования**

№ _____ “ ____ ” _____ 201__ г.

Орган, назначивший проверку: _____

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

Предписание на проверку: _____
номер служебного удостоверения и должность лица (лиц)

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

Наименование и адрес проверяемого субъекта проверки: _____

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

Вид проверки и цель обследования: _____

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

Проверяемый период: _____

ИНН: _____

Телефон: _____ факс: _____ e-mail: _____

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

№	Гр.	Вопросы и требования	Да	Нет	н/т	Нормативный документ	примечание
1. Документация							
1.1	б	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность сырья, его компонентов				ст 13 ТР ТС 021/2011	
2.1	а	Имеются документы, подтверждающие безопасность выпускаемой продукции				ст 21,22,23 ТР ТС 021/2011	
3.1	б	Имеются документы, подтверждающие безопасность упаковочного материала (укупорочных средств)				ст 7 ТР ТС 005/2011	
4.1	б	Испытания образцов продукции проведены в испытательной аккредитованной лаборатории				ст.23ТР ТС 021/2011	
2. Требования к организации производственных помещений:							
2.1	б	Исключаются встречные или перекрестные потоки прод.сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря				п.1ч.1 ст.14 ТРТС 021/2011	
2.2	б	В производственных помещениях имеется возможность осуществления дезинсекции и дезинфекции, обеспечена защита от проникновения животных, грызунов, в том числе конструкция				пп.3,4,5 ч.1 ст.14 ТРТС 021/2011	

		окон и фрамуг от насекомых				
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,				п.4,5 ч.1 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 дезковрик				п.3 ч.2 ст.14 ТРТС 021/2011
2.9	б	В производственных помещениях отсутствуют вещества и материалы, вторично загрязняющие готовую продукцию, в том числе моющие и дезсредства				п.4 ст.14 ТРТС 021/2011
2.10	б	Поверхности стен из водостойких, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и дезинфекции				п.5 ст.14 ТРТС 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 ТРТС 021/2011
2.12	б	Поверхности пола из водостойких, моющихся и нетоксичных материалов, имеет поверхностный сток				п.4 ст.14 ТРТС 021/2011
2.13	б	Двери с ровной и неабсорбирующей, легко моющейся поверхностью, открываются наружу из производственных				п.5-6 ст.14 ТРТС 021/2011

		помещений					
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				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	
2.18	б	Для сбора мусора используются металлические контейнеры крышкой, установленные на твердом основании и с соблюдением разрывов от производственных и вспомогательных помещений				ст 16 ТР ТС 021/2011	
2.19	б	Отходы в соответствии с категорией раздельно помещены в маркированные, в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости				ст.16 ТР ТС 021/2011	
2.20	б	Питьевая вода, используемая для производства пищевой продукции и мойки оборудования 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				ст.14. ТР ТС 021/2011	
2.22	б	Герметичный септик размещен на расстоянии 25 м. от производственных помещений				ст.14. ТР ТС 021/2011	
3. Требования к обеспечению водой							
3.1	б	Имеется ли схема водоснабжения с указанием мест контроля качества и безопасности воды				ст.12 ТР ТС 021/2011	
3.2	б	Выполнено ли разделение системы водоснабжения на технический и хозяйственно-питьевой (в случае необходимости). Маркировка трубопроводов				п. 3 ст.12 ТР ТС 021/2011	
3.3	б	Используется ли пар в контакте с пищевым продуктом (бланширование и др.) если да, то подтверждение безопасности				п. 2 ч 2 ст.12 ТР ТС 021/2011	

		проводится				
3.4	б	Используется ли лед в составе пищевого продукта? Если да, то подтверждение безопасности проводится				п. 2 ч. 3 ст.12 ТР ТС 021/2011
3.5	б	Имеются ли документы, подтверждающие качество и безопасность воды				п.2 ст.12 ТР ТС 021/2011
4. Требования к процессам хранения, перевозки и реализации						
4.1	б	Обеспечены условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции в зависимости от вида продукции, поддоны имеются.				ст.14 ТР ТС 021/2011
4.2		Имеются документы (свидетельство о поверке/сертификат калибровки), подтверждающие поверку/калибровку средств измерений, подтверждающих соблюдение температурного режима и режима влажности хранения и транспортировки				п.2 ст.15 ТР ТС 021/2011
4.3	б	Готовая продукция хранится в хорошо вентилируемых темных складах при температуре от 5 град до 20 гр.Цельсия				ст.15, ст.14 ТР ТС 021/2011
4.4	б	На производстве отсутствует продукция с истекшим сроком годности				ст.15, ст.14 ТР ТС 021/2011
4.5	б	Перевозка продукции осуществляется специально предназначенным, сухим, чистым защищенным от влаги и без наличия вредителей и пыли транспортными средствами, обеспечивающих соответствующий температурный режим подвергающиеся регулярной мойке и дезинфекции,				ст 17 ТР ТС 021/2011
5. Проведение мойки, дезинфекции транспорта, производственных помещений и оборудования, дератизация, дезинсекция						
5.1	б	Проводится мойка и санитарная обработка (дезинфекция) автотранспорта (грузовых отсеков, контейнеров и др)				п.6 ст.17 ТР ТС 021/2011
5.2	б	Имеется план-график мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования				п. 3 ч. 7 ст.11 ТР ТС 021/2011
5.3	б	На рабочих местах имеются инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря				ст.15 ТР ТС 021/2011
5.4	б	Верификация результативности мойки и дезинфекции проводится регулярно				п. 3 ст.10 ТР ТС 021/2011
5.5	б	Организация обеспечена уборочным инвентарем моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом количестве				п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011
5.6	б	Имеются условия для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован				п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011

5.7	б	Имеются планы по проведению дератизации и дезинсекции, ведутся записи выполненных работ				п.3 ст.11 ТР ТС 021/2011	
5.8	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	
6. Производственный контроль							
6.1	б	Разработаны внедрены поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП				Ст.10 ТРТС 021/2011	
6.2	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	
6.3	б	Утверждена программа производственного контроля				п.2 СанПиН прил. 1	
6.4	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.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011	
6.5	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	
6.6	б	Определен порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства				п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011	
6.7	б	Установлена периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции				п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011	
6.8	б	Установлена периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции				п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011	
6.9	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»	

7. Требования к маркировке и упаковке готовой продукции

7.1	б	Готовая продукция, предназначенная для реализации расфасована в упаковку, обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств продукции установленным требованиям.				ТР ТС 005/2011;	
7.2	а	Маркировка потребительской упаковки продукции выполнена четкой, легко читаемой, полной, достоверной относительно наименования, сорта, наименования и местонахождения производителя, товарный знак, массы нетто, пищевой ценности, даты выработки, срока годности, условий хранения, о фортификации, единого знака обращения (соответствия)				ст.4 ТР ТС 022/2011	
7.3	б	Маркировка выполнена на государственном и официальном языках, на импортных продуктах нанесена на русском и государственном языках				ст.4 ТР ТС 022/2011	

8.Обращение с отходами

8.1	б	Отходы удаляются регулярно, промаркированные емкости имеются				п. 1, 3 ст.16 ТР ТС 021/2011	
8.2	б	Выделено место для хранения отходов в промаркированных емкостях, правила хранения отходов соблюдаются				п. 5 ст.16 ТР ТС 021/2011	
8.3	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	

9. Организация трудового процесса

9.1	б	Работники обеспечены средствами индивидуальной защиты и спец одеждой (беруши, косынки, маски и фартуки), комплектами санитарной одежды, .				ст10 ТР ТС 022/2011	
9.2	б	Организована регулярная стирка санитарной одежды, при необходимости ее дезинфекция				ст11 ТР ТС 022/2011	
9.3	б	Правила личной гигиены работниками соблюдаются				ст11 ТР ТС 022/2011	
9.4	б	Наличие и укомплектованность аптечки набором медикаментов для оказания экстренной медицинской помощи				Ст. 214, 217 Трудовой Кодекс КР, Регламент взаимодействия с ГИЭТБПКР	
9.5	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

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 N 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