



Утверждены
совместными приказами Министерства
Здравоохранения Кыргызской Республики
от «09» 02 2018 года № 31
и Департамента профилактики заболеваний и
государственного санитарно-
эпидемиологического надзора Министерства
здравоохранения Кыргызской Республики
от «09» 02 2018 года № 4

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

в сфере надзора в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для организаций, осуществляющих производство мяса и мясных изделий с актом санитарно-эпидемиологического обследования

№ _____ “ ____ ” _____ 201__ г.

Орган, назначивший проверку: _____

Ф.И.О. специалиста (-ов), проводившего (-их) 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: _____

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

№	гр.	Вопросы и требования	Нормативный документ	Да	Нет	н/г	Примечание
1. Общие требования. Документация по обеспечению безопасности пищевой продукции							
1.1	б	Наличие программы производственного контроля, подтверждение назначения ответственных лиц	ст.10 ТР ТС 021/2011				
1.2	а	На выпускаемую готовую продукцию имеются документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность	п.3, ст. 5, п.1, ст. 23 ТР ТС 021/2011 гл.12 ТР ТС 034/2013				
1.3	б	На пищевое сырье и ингредиенты имеются документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность	п. 3. ст.5 ТР ТС 021/2011 гл.4 ТР ТС 034/2013				
1.4	б	На упаковочный материал (укупорочные средства) имеются документы, подтверждающие безопасность	п. 10. ст.5 ТР ТС 005/2011				
2. Требования к производственным и вспомогательным помещениям							
2.1	б	Техническое состояние помещений; поверхности стен, потолков, полов, окна, дверные проемы и др. выполнены из неадсорбирующих, водонепроницаемых и нетоксичных материалов	п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011				
2.2	б	Планировка, площадь производственных помещений обеспечивают осуществление технологических операций в соответствии с нормативной (технологической, технической) документацией	п.1 ст.14 ТР ТС 021/2017				
2.3	б	Поточность и последовательность технологического процесса обеспечены. Встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря и тары отсутствуют	п.1. ч.1 ст.14 ТР ТС 021/2011				
2.4	б	Производственные помещения защищены от проникновения животных, птиц, грызунов, насекомых. Инсектицидные лампы имеются.	п.1. ч.3 ст.14 ТР ТС 021/2011				
2.5	б	Умывальники для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук имеются в достаточном количестве	п. 2 ч 4. ст. 14 ТР ТС 021/2011				
2.6	б	Требуемые зоны оборудованы бактерицидными лампами, либо иными средствами предупреждения или минимизации загрязнения воздуха	п.1. ч.2 ст.14 ТР ТС 021/2011				

2.7	б	Личные и посторонние вещи в производственных зонах отсутствуют. Бытовые помещения для одежды и обуви персонала имеются в достаточном количестве	пп.3, 4. ст.14 ТР ТС 021/2011				
2.8	б	Устройство светильников препятствует попаданию осколков стекла в продукцию, светильники не размещены над открытым технологическим оборудованием	ст.14 ТР ТС 021/2011				
2.9	б	Производственные помещения оборудованы естественным или искусственным освещением	п.2 ч.2. ст.14 ТР ТС 021/2011				
2.10	б	Приточно-вытяжная вентиляция оборудована, доступ к фильтрам и др. частям для их очистки имеется	п.2 ч. 1. ст.14 ТР ТС 021/2011				
3. Требования к технологическому и иному оборудованию							
3.1	б	Технологическое оборудование исправно	ст.15 ТР ТС 021/2011				
3.2	б	Правила эксплуатации оборудования соблюдаются в соответствии инструкцией (паспортом). Документация (журнал, график) осмотра технического состояния оборудования имеется	ст.15 ТР ТС 021/2011				
3.3	б	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря выполнены из неабсорбирующих и антикоррозивных материалов	п.3. ст.15 ТР ТС 021/2011				
4. Требования к обеспечению безопасности пищевого сырья, вспомогательных материалов, упаковки и готовой продукции							
4.1	б	Внедрена система прослеживаемости, которая позволяет определить поставщика сырья и ингредиентов, а также кому предприятие поставило готовый продукт	п.3, ч 12. ст.10 ТР ТС 021/2011 гл.6 ТР ТС 034/2013				
4.2	б	Определен и задокументирован перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение опасной пищевой продукции	п.3 ч.1 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
4.3	б	Определен и задокументирован перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)	п.3 ч.2 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
4.4	б	Определены и задокументированы предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	п.3 ч. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
4.5	б	Определен порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства	п.3 ч.4 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
4.6	б	Имеется документ (свидетельство о поверке/сертификат	п.3 ч.4 ст. 11 ТР ТС				

		калибровки), подтверждающий поверку/калибровку средств измерений, обеспечивающих мониторинг ККТ.	021/2011				
4.7	б	Выполняются коррекция и корректирующие действия	п.3 ч. 5. ст. 11 ТР ТС 021/2011				
4.8	б	Установлена периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции	п.3 ч. 6.ст. 11 ТР ТС 021/2011				
5. Требования к обеспечению водой							
5.1	б	Имеется ли схема водоснабжения с указанием мест контроля качества и безопасности воды	ст.12 ТР ТС 021/2011				
5.2	б	Выполнено ли разделение системы водоснабжения на технический и хозяйственно-питьевой (в случае необходимости). Маркировка трубопроводов	п. 3 ст.12 ТР ТС 021/2011				
5.3	б	Используется ли пар в контакте с пищевым продуктом (бланширование и др.) если да, то подтверждение безопасности проводится	п. 2 ч 2 ст.12 ТР ТС 021/2011				
5.4	б	Используется ли лед в составе пищевого продукта? Если да, то подтверждение безопасности проводится	п. 2 ч. 3 ст.12 ТР ТС 021/2011				
5.5	б	Имеются ли документы, подтверждающие качество и безопасность воды	п.2 ст.12 ТР ТС 021/2011				
6. Хранение и транспортировка сырья, пищевых продуктов и материалов							
6.1	б	Готовая и сырая продукция хранятся отдельно	п.4 ст.13 ТР ТС 021/2011				
6.2	б	Правила товарного соседства соблюдаются: имеется зонирование по видам продукции, маркировка на полках стеллажей имеется	ст. 10,11,13,14 ТР ТС 021/2011				
6.3	б	Объем складского помещения соответствует количеству принимаемой на хранение продукции. Поддоны, стеллажи имеются в достаточном количестве	п.4 ст.13 ТР ТС 021/2011				
6.4	б	Обеспечена возможность идентифицировать продукты (имеется маркировка), хранящиеся в складском помещении, в том числе предназначенные для суточного производства. Хранящиеся продукты соответствуют маркировке	ст.17 ТР ТС 021/2011				
6.5	б	Соблюдаются условия, обеспечивающие предотвращение порчи и защиту сырья и компонентов от загрязняющих веществ, а также перекрестного загрязнения. Хранение осуществляется в закрытой таре (таре поставщика,	п.4 ст.13; п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011				

		производственной таре)				
6.6	б	Соблюдаются условия хранения	п.7,12 ст.17 ТР ТС 021/2011; гл. 4 ТР ТС 034/2011;			
6.7	б	Сроки годности продукции соблюдаются. Просроченная продукция отсутствует	п.7,12 ст.17 ТР ТС 021/2011; гл. 4 ТР ТС 034/2011;			
6.8	б	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			
6.9	б	Ведутся записи по результатам контроля условий хранения	п.3 ч. 11 ст.10 ТР ТС 021/2011			
6.10	б	Наличие записей по проведению уборки и дезинфекции камер и помещения для хранения пищевого сырья и материалов	п.3 ч. 7 ст.11 ТР ТС 021/2011			
6.11	б	Помещения, холодильные камеры (потолки, пол, стены, светильники) содержатся в надлежащем санитарном и техническом состоянии	Ст. 14ТР ТС 021/2011			
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	ст 4ТР ТС 022/2012 *ст.6 ТР ТС 005/2011 гл.11 ТР ТС 034/2013			
7.2	а	Маркировка потребительской упаковки продукции выполнена четкой, легко читаемой, полной, достоверной информацией относительно наименования, состава, количества, даты изготовления, срока годности, условий хранения (в том числе после вскрытия упаковки), наименования и местонахождения изготовителя (импортера), способа изготовления и употребления, пищевой ценности, наличия ГМО, идентификации, единого знака обращения (соответствия)	ст.4 ТР ТС 022/2011 гл.11, 14ТР ТС 034/2013			
7.3	б	Маркировка выполнена на государственном и официальном языках, на импортных продуктах нанесена на русском и	ст.4 ТР ТС 022/2011 гл.11 ТР ТС 034/2013			

		государственном языках					
7.4	б	В маркировке пищевых продуктов «дата изготовления» или срок годности («годен до») осуществлена с указанием часа, числа, месяца при сроке годности до 72 часов, числа, месяца при сроке годности от 72 часов до 3 месяцев, месяца, года или числа, месяца, года при сроке годности более 3 месяцев	ТР ТС 022/2011 гл.11 ТР ТС 034/2013				
8. Проведение мойки, дезинфекции транспорта, производственных помещений и оборудования, дератизация, дезинсекция							
8.1	б	Проводится мойка и санитарная обработка (дезинфекция) автотранспорта (грузовых отсеков, контейнеров и др)	п.6 ст.17 ТР ТС 021/2011				
8.2	б	Имеется план-график мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования	п. 3 ч. 7 ст.11 ТР ТС 021/2011				
8.3	б	На рабочих местах имеются инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря	ст.15 ТР ТС 021/2011				?
8.4	б	Верификация результативности мойки и дезинфекции проводится регулярно	п. 3 ст.10 ТР ТС 021/2011				
8.5	б	Организация обеспечена уборочным инвентарем моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом количестве	п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011				
8.6	б	Имеются условия для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.Уборочный инвентарь промаркирован	п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011				
8.7	б	Имеются планы по проведению дератизации и дезинсекции, ведутся записи выполненных работ	п.3 ст.11 ТР ТС 021/2011				
8.8	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				
9. Обращение с отходами							
9.1	б	Отходы удаляются регулярно, промаркированные емкости имеются	п. 1, 3 ст.16 ТР ТС 021/2011				
9.2	б	Выделено место для хранения отходов в промаркированных емкостях, правила хранения отходов соблюдаются	п. 5 ст.16 ТР ТС 021/2011				
9.3	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				

10. Персонал. Личная гигиена							
10.1	б	Персоналом пройдены обязательные (предварительные и периодические) медицинские осмотры, имеются медицинские книжки о состоянии здоровья	п. 6 ст. 11 ТР ТС 021/2011, ППР КР 225				
10.2	б	Ежедневный контроль за состоянием здоровья персонала ведется, результаты контроля фиксируются документально.	п. 7 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
10.3	б	Соблюдаются правила доступа на объект сторонних посетителей. Ведется журнал учета посетителей (записи)	ст.10 ТР ТС 021/2011				
10.4	б	Персонал обеспечен санитарной и спецодеждой. Соблюдаются правила хранения верхней и специальной одежды, личных вещей и обуви	п. 3, ч.9 ст.10 ТР ТС 021/2011				
10.5	б	Соблюдаются правила личной гигиены: работа ведется в чистой санитарной одежде, сменной обуви, отсутствуют ювелирные украшения, работают в перчатках и головном уборе. Пища в производственных помещениях не принимается	п. 3, ч.9 ст.10, п. 5 ст.11 ТР ТС 021/2011				
10.6	б	На рабочих местах имеется инструкция по мойке и дезинфекции рук	ст.10 ТР ТС 021/2011				

Данный проверочный лист составлен на основании:

- Закона Кыргызской Республики "Об общественном здравоохранении" от 24 июля 2009 года № 248;
- Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
- Технического регламента Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»
- Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» 034/2013;
- Технического регламента Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011;
- Технического регламента Таможенного Союза «Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)
- Закона Кыргызской Республики "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства" от 27 марта 2007 года;
- Постановления Правительства КР "Об уполномоченных государственных органах по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза" от 27 апреля 2015 года № 260
- ПП КР №108 от 18.02.2012 года "Об утверждении критериев оценки степени риска при осуществлении предпринимательской деятельности"

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

Руководитель (представитель) субъекта проверки:

ФИО, должность

подпись

Должностное лицо уполномоченного органа:

ФИО, должность

подпись

11. Результаты лабораторных исследований отобранных проб:

11.1.	А.	Результаты исследований соответствуют микробиологическим нормативам безопасности				ТР ТС 034/2013 Гл.2 ТР ТС 021/2011
11.2.	А.	Результаты исследований соответствуют гигиеническим требованиям безопасности				ТР ТС 034/2013 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