

Приложение
к постановлению
заместителя Министра –
Главного государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 27.05.2019 № 45
(в редакции постановления заместителя
Министра – Главного государственного
санитарного врача Республики Беларусь
от 2022 №)

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением объектами деятельности субъектов хозяйствования Специфических санитарно-эпидемиологических требований к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 05 марта 2019 г. № 146 (далее – ССЭТ), а также Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства» (далее – ОСЭТ).

Дата начала заполнения					Дата завершения заполнения				
□□	□□	□□□□	□□ ч.	□□ мин.	□□	□□	□□□□	□□ ч.	□□ мин.
число	месяц	год	Время		число	месяц	год	время	

Дата направления		
□□	□□	□□□□
число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки (выборочной или внеплановой)
для использования при планировании проверок
в ходе мониторинга (заполняется контролирующим (надзорным) органом при необходимости).

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист) _____

Сведения о субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП) □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) субъекта

Место нахождения субъекта (объекта 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) субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к субъекту<*>:

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее – требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1. Общие положения (максимальное количество баллов – 42)							
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1	Соблюдены требования ОСЭТ в части, касающейся производства пищевой продукции	п.п. 3-5, 7-13, 17-22, 24, 25-33 ОСЭТ					
1.2	На объекте осуществляется производственный контроль, в том числе лабораторный	п.3 ССЭТ					
1.3	На объекте обеспечено соблюдение сроков годности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ней, правил (условий) их хранения	п.4 ССЭТ					
1.4	Пищевые добавки применяются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	п.5 ССЭТ					

1.5	Производство пищевой продукции на всех этапах осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке	п.6 ССЭТ					
1.5.1	Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции отражают производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего	п.6 ССЭТ					
1.5.2	На всех стадиях процесса производства пищевых продуктов обеспечена их прослеживаемость	п.6 ССЭТ					
1.6	Транспортирование пищевой продукции осуществляется при соблюдении условий транспортирования (условий хранения), установленных изготовителем продукции	п.8 ССЭТ					
1.7	На объекте не допускается:	п.9 ССЭТ	x	x	x	x	x
1.7.1	проведение работ и оказание услуг, не связанных с деятельностью объекта; нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками объекта, в производственных и бытовых помещениях;	п.9 ССЭТ					
1.7.2	хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в холодильниках, холодильных камерах;	п.9 ССЭТ					
1.7.3	наличие насекомых, грызунов и птиц;	п.9 ССЭТ					

1.7.4	использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях;	п.9 ССЭТ					
1.7.5	хранение, использование в производстве и продажа пищевой продукции в загрязненной, поврежденной таре и упаковке, с нечеткой, неполной маркировкой, без маркировки;	п.9 ССЭТ					
1.7.6	повторное замораживание пищевой продукции;	п.9 ССЭТ					
1.7.7	хранение пищевой продукции непосредственно на полу;						
1.7.8	образование «снеговой шубы» на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, наростов снега и льда на пищевой продукции и упаковках с ней;	п.9 ССЭТ					
1.7.9	совместное хранение сырой и готовой пищевой продукции, обращение пищевой продукции в условиях, не исключающих ее загрязнение, проникновение посторонних запахов, и в иных условиях, способствующих ухудшению показателей качества и безопасности продукции	п.9 ССЭТ					
1.8	При производстве пищевой продукции используется только йодированная соль	п.10 ССЭТ					
1.9	На объекте используются одноразовые перчатки	п.12 ССЭТ					
1.10	Для осуществления мойки и дезинфекции на объекте используются согласно инструкциям по их применению моющие средства и средства	п.13 ССЭТ					

	дезинфекции, разрешенные применению соответствии законодательством	к в с						
1.11	Проектирование, размещение, устройство и эксплуатация систем отопления, вентиляции, освещения в помещениях объектов должны соответствовать типу объекта и процессам обращения пищевой продукции		п.29 ССЭТ					
2. Требования к территории (максимальное количество баллов – 8)								
2.1	Территория объекта ограждена, имеет сквозной (кольцевой) проезд для автотранспорта, деление на функциональные зоны (корпуса, блоки), в том числе на предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения (объекты по переработке продукции животного происхождения имеют зону предубойного содержания животных с санитарным блоком (в соответствии с технологией процесса производства)		п.14 ССЭТ					
2.2	В самостоятельную функциональную зону объекта выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды		п.14 ССЭТ					

2.3	Емкости для сбора отходов находятся в технически исправном состоянии, с крышками, промаркированы с указанием вида отходов	п.15 ССЭТ					
2.4	При проведении погрузочно-разгрузочных работ обеспечена защита пищевой продукции от атмосферных осадков	п.16 ССЭТ					
3. Требования к водоснабжению и водоотведению (максимальное количество баллов – 20)							
3.1	Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта оборудованы в изолированных помещениях	п.17 ССЭТ					
3.2	Вода, используемая в процессе производства, реализации, хранения, транспортирования пищевой продукции, поставляется постоянно, в достаточном количестве, соответствует гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения	п.19 ССЭТ					
3.3	Лед, контактирующий с пищевой продукцией при ее производстве, изготовлен из воды питьевого качества. Лед изготовлен, транспортируется и хранится в условиях, исключающих его загрязнение	п.20 ССЭТ					
3.4	На объекте имеются планы-схемы водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для лабораторных испытаний	п.22 ССЭТ					

3.5	Система технического водоснабжения объекта отделена от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта. Обе указанные системы водоснабжения объекта не имеют соединений между собой и окрашены в разные цвета, значительно отличающиеся друг от друга	п.23 ССЭТ					
3.6	Ведется журнал учета и регистрации причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения объекта, а также причин отсутствия пара и холода	п.24 ССЭТ					
3.7	Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта препятствует обратному току стоков	п.25 ССЭТ					
3.8	В производственных помещениях объекта предусмотрены смывные краны, гибкие шланги хранятся выше уровня пола и трапов способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения объекта и трапами, снабжены наконечниками	п.27 ССЭТ					

3.9	Туалеты не выходят в производственные помещения, оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащенном умывальными раковинами для мытья рук, перед входом в тамбур предусмотрена табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или обеспечения ее защиты путем надевания поверх нее халата	п.28 ССЭТ					
3.10	У входа в туалеты, производственные помещения объекта, где непосредственно производится пищевая продукция животного происхождения, установлены приспособления для дезинфекции обуви	п.28 ССЭТ					
4. Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам (максимальное количество баллов – 28)							
4.1	Исключены встречные или перекрестные потоки чистой и грязной тары, готовой пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства. Производственные помещения обозначены табличками и используются в соответствии с их назначением	п.30 ССЭТ					
4.2	Ремонты производятся по мере необходимости	п.31 ССЭТ					
4.3	Производственные помещения объекта, требующие обеззараживания воздуха, оснащены бактерицидным освещением	п.33 ССЭТ					

4.4	Оборудование, инвентарь, посуда, емкости, тара, используемые на объекте, находятся в исправном состоянии, изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией, содержатся в чистоте	п.п.35, 45 ССЭТ					
4.5	Для производства сырой и готовой пищевой продукции используется раздельное, промаркированное в соответствии с видом обрабатываемой продукции оборудование, инвентарь.. Стеллажи, полки, поддоны имеют гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку	п.35 ССЭТ					
4.6	Производство консервов оборудовано автоклавами, стерилизаторами непрерывного действия или другими стерилизующими установками, оснащенными приборами (системами) регулирования и контроля режимов стерилизации	п.36 ССЭТ					
4.7	Остатки смывных вод в емкостях, трубопроводах отсутствуют	п.37 ССЭТ					
4.8	Имеется раздельный инвентарь для уборки и дезинфекции помещений (в зависимости от назначения), промаркирован с указанием назначения или обозначен цветом, отличающим его от другого инвентаря	п.38 ССЭТ					
4.9	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции	п.п.39, 40 ССЭТ					

	хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку						
4.10	В помещениях моечной для внутрицеховой тары и инвентаря предусмотрены прокалиброванные по объему ванны, обеспечивающие возможность мытья, с подводкой горячей и холодной воды, со стационарными смесителями, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции	п.41 ССЭТ					
4.11	Подготовка сырья к производству осуществляется в отдельном помещении объекта (подготовительном отделении)	п.43 ССЭТ					
4.11.1	После вскрытия тары сырье пересыпается (перекладывается) во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях объекта не допускается	п.43 ССЭТ					
4.11.2	Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и другое) хранится изолированно от производственных помещений объекта	п.43 ССЭТ					

4.11.3	Для фасовки пряностей выделено обособленное помещение объекта, оснащенное механической вентиляцией	п.43 ССЭТ					
4.12	Имеется тара для сбора санитарного брака с обозначением «Санитарный брак», ежедневно подвергается санитарной обработке.	П.44 ССЭТ					
4.13	Не допускается хранение тары, упаковки и укупорочных средств в условиях, не исключающих их загрязнение, а также в производственных помещениях объекта, кроме технологически необходимого запаса на одну смену	п.47 ССЭТ					
4.14	Возвратная тара принимается от получателей пищевой продукции в чистом виде. На объекте данная тара подвергается дополнительной санитарной обработке (отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря)	п.48 ССЭТ					
5. Требования к обеспечению соблюдения правил личной гигиены на объектах (максимальное количество баллов – 12)							
5.1	На объектах ежедневно перед началом смены уполномоченные работники проводят осмотры открытых поверхностей тела работников, непосредственно участвующих в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотров регистрируются в журнале	п.50 ССЭТ					

5.2	Санитарно-бытовые помещения обустроены по типу санитарного пропускника	п.51 ССЭТ					
5.3	Работники обеспечены специальной (санитарной) одеждой и обувью, используют их в процессе работы. Не допускается входить в производственные помещения объекта без специальной (санитарной) одежды. Специальная (санитарная) одежда на работниках объекта чистая	п.52 ССЭТ					
5.4	Обеспечено раздельное хранение личных вещей, одежды и специальной (санитарной) одежды, обуви. В санитарно-бытовых помещениях созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды	п.53 ССЭТ					
5.5	Стирка санитарной одежды производится на объекте централизованно	п.54 ССЭТ					
5.6	Лица, непосредственно участвующие в процессе производства (реализации) пищевой продукции работают без ювелирных украшений, часов, с убранными волосами под косынку (колпак); в чистой санитарной одежде; с коротко остриженными ногтями, не покрытыми лаком	п.56 ССЭТ					
6. Требования к объектам, осуществляющим производство определенных групп пищевой продукции (максимальное количество баллов – 40)							
6.1	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мяса и мясной продукции	п.п.58-79 ССЭТ					

6.2	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство рыбы и рыбной продукции	п.п.80-136 ССЭТ					
6.3	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство продукции из мяса птицы	п.п.137-211 ССЭТ					
6.4	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство молочной продукции	п.п.212-260 ССЭТ					
6.5	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мороженого	п.п.261-288 ССЭТ					
6.6	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство чая	п.п.289-297 ССЭТ					
6.7	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевых концентратов	п.п.298-314 ССЭТ					
6.8	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевой масложировой продукции	п.п.315-329 ССЭТ					
6.9	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей	п.п.330-339 ССЭТ					
6.10	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство крахмала, патоки	п.п.340-346 ССЭТ					
6.11	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство и розлив упакованной питьевой воды, включая	п.п.347-388 ССЭТ					

	природную и искусственно минерализованную минеральную воду						
6.12	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим заготовку и переработку грибов	п.п.389-402 ССЭТ					
6.13	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство вин	п.п.403-410 ССЭТ					
6.14	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пива и безалкогольных напитков	п.п.411-485 ССЭТ					
6.15	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство сахара	п.п.486-491 ССЭТ					
6.16	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликероводочных изделий	п.п.492-510 ССЭТ					
6.17	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство макаронных изделий	п.п.511-521 ССЭТ					
6.18	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство хлебобулочных и кондитерских изделий	п.п.522-553 ССЭТ					
6.19	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевой продукции для детского питания	п.п.554-567 ССЭТ					
<i>Фактическое количество баллов, всего</i>							

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:

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного

сырья и производству пищевой продукции, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 05 марта 2019 г. № 146;

Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства».

_____ подписью _____ инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта
_____ 20 ____ г.

_____ подписью _____ инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)
_____ 20 ____ г.

<*> В перечне требований, предъявляемых к проверенному 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, а также, если предъявляемое требование невозможно оценить;

в графе «Количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание» (пояснение) – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 0 баллов

2. «Нет» – 1-2 балла:

1 балл – если требование реализовано не в полном объеме;

2 балла – если требование не реализовано.

3. «Не требуется» – 0 баллов.

Оценка результатов

1. Оценка результатов осуществляется по каждому разделу отдельно.

2. Итоговой оценкой объекта считается наихудшая по любому из разделов.

№ п/п	Наименование группы требований, их доля в определении риска	Фактическое количество баллов	Число признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от...баллов до...баллов	Средняя степень риска – от ...баллов до... баллов	Выраженный риск – более... баллов
1.	Общие положения		21	42	0-7	8-14	15 и более
2.	Требования к территории		4	8	0-1	2-4	5 и более
3.	Требования к водоснабжению и водоотведению		10	20	0-4	5-8	9 и более

4.	Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам		14	28	0-5	6-8	9 и более
5.	Требования к обеспечению соблюдения правил личной гигиены на объектах		6	12	0-3	4-6	7 и более
6.	Требования к объектам, осуществляющим производство определенных групп пищевой продукции		20	40	0	1	2 и более

Итоговая оценка _____

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)».