

**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

вул. Мяснікова, 39, 220030, г. Мінск
р/р ВУ89АКВВ36049000000100000000
у ААТ «ААБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тэл. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by



**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ул. Мясникова, 39, 220030, г. Минск
р/с ВУ89АКВВ36049000000100000000
в ОАО «АСБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тел. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

12.01.2023

№ 1

Об изменении постановлений заместителя
Министра – Главного государственного
санитарного врача Республики Беларусь

С целью реализации требований Указа Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 г. № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности», постановления Совета Министров Республики Беларусь от 13 декабря 2012 г. № 1147 «Об утверждении перечня контролируемых (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» и приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 декабря 2018 г. № 1342 «Об утверждении формы контрольных списков вопросов (чек-листов), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, и признании утратившим силу приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 декабря 2012 г. № 1554» ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Внести изменения в следующие постановления заместителя Министра здравоохранения – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь:

1.1. Приложение к постановлению заместителя Министра здравоохранения – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 30 мая 2018 г. № 52 «Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к юридическому лицу и индивидуальному предпринимателю, занимающимся обращением пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующей с пищевой продукцией и признании

утратившим силу постановления заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 6 апреля 2016 г. № 54» изложить в новой редакции (прилагается).

1.2. Приложение к постановлению заместителя Министра здравоохранения – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 17 сентября 2018 г. № 76 «Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к субъектам, осуществляющим обращение пищевой продукции» изложить в новой редакции (прилагается).

1.3. Приложение к постановлению заместителя Министра здравоохранения – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 27 мая 2019 г. № 45 «Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции» изложить в новой редакции (прилагается).

2. Главным государственным санитарным врачам областей, городов, районов, районов в городах, главному государственному санитарному врачу Управления делами Президента Республики Беларусь обеспечить применение настоящего постановления при осуществлении надзорной деятельности.

3. Главным санитарным врачам государственных органов, осуществляющим управление деятельностью в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, рекомендовать применение настоящего постановления.

4. Органам и учреждениям, осуществляющим в соответствии с законодательными актами государственный санитарный надзор, разместить на официальных сайтах в глобальной компьютерной сети Интернет настоящее постановление.

5. Настоящее постановление вступает в силу с момента его подписания.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



А.А.Тарасенко

Приложение
к постановлению
заместителя Министра –
Главного государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 30.05.2018 № 52
(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 санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в технических регламентах Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011), «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), технических регламентов Евразийского экономического союза: «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018¹), «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021²) на объектах деятельности субъектов хозяйствования, осуществляющих обращение пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевой продукцией.

Дата начала заполнения				Дата завершения заполнения			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
число	месяц	год	время	число	месяц	год	время

Дата направления		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки (выборочной или внеплановой
для использования при планировании проверок

¹ Применяется с даты вступления в силу технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018)

² Применяется с даты вступления в силу технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2018)

в ходе мониторинга (заполняется контрольным (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	Требования к транспортировке, хранению и реализации пищевой продукции (максимальное количество баллов – 14)						
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1	На пищевую продукцию, упаковку (укупорочные средства), контактирующие с пищевыми продуктами, имеется документ, подтверждающий качество и безопасность (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, ветеринарный сертификат)	глава 4 ТР ТС 021/2011; раздел XIII ТР ТС 034/2013; раздел XIV ТР ТС 033/2013; глава 6 ТР ТС 024/2011; статья 8 ТР ТС 023/2011; статья 10 ТР ТС 027/2012; статьи 5, 10 ТР ТС 029/2012; статья 7 ТР ТС 005/2011; статья XI ТР ЕАЭС 040/2016; статья IX ТР					

		ЕАЭС 044/2017; статьи 3, 7 ТР ТС 015/2011					
1.2	Пищевая продукция, упаковка (укупорочные средства), контактирующие с пищевыми продуктами, идентифицируются с прилагаемыми документами о соответствии	глава 4 ТР ТС 021/2011; раздел XIII ТР ТС 034/2013; раздел XIV ТР ТС 033/2013; глава 6 ТР ТС 024/2011; статья 8 ТР ТС 023/2011; статья 3 ТР ТС 027/2012; статья 10 ТР ТС 029/2012; статья 7 ТР ТС 005/2011; статья XI ТР ЕАЭС 040/2016; статья IX ТР ЕАЭС 044/2017; статья 1 ТР ТС 015/2011					
1.3	Соблюдаются требования к маркировке пищевой продукции, упаковке (укупорочным средствам), контактирующим с пищевыми продуктами, в зависимости от вида продукции	глава 6, статья 39 ТР ТС 021/2011; раздел XI ТР ТС 034/2013; раздел XII ТР ТС 033/2013; ТР ТС 022/2011; статья 8 ТР ТС 024/2011; статья 5 ТР ТС 023/2011; глава 3 ТР ТС 027/2012; статья 9 ТР ТС 029/2012; статья 6 ТР ТС 005/2011; статья IX ТР ЕАЭС 040/2016; статья VII ТР ЕАЭС 044/2017; статья 4 ТР ТС 015/2011					
1.4	Транспортировка пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевыми продуктами, осуществляется в условиях, предотвращающих их загрязнение	статья 17 ТР ТС 021/2011; раздел IX ТР ТС 034/2013; раздел VI ТР ТС 033/2013; статьи 14-17 ТР ТС 024/2011; статья 6 ТР ТС 023/2011; глава 4 ТР ТС					

		027/2012; статья 5 ТР ТС 005/2011; статья 8 ТР ТС 029/2012; статья VIII ТР ЕАЭС 040/2016; статья VI ТР ЕАЭС 044/2017; статья 4 ТР ТС 015/2011					
1.5	Соблюдаются условия хранения и срок годности пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевыми продуктами	статья 17 ТР ТС 021/2011; раздел IV ТР ТС 034/2013; разделы IV, VII ТР ТС 033/2013; главы 4, 5 ТР ТС 024/2011; статья IV ТР ЕАЭС 040/2016; статья IV ТР ЕАЭС 044/2017; статья 4 ТР ТС 015/2011					
1.6	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам визуального осмотра реализуемой пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевыми продуктами	статьи 7-9 ТР ТС 021/2011; раздел III ТР ТС 034/2013; раздел III ТР ТС 033/2013; глава 2 статья 5, глава 4, ТР ТС 024/2011; статья 5 ТР ТС 023/2011; глава 2 статьи 6, 10 ТР ТС 027/2012; статья 7 ТР ТС 029/2012; статья 5 ТР/ТС 005/2011; статья III ТР ЕАЭС 040/2016; статья III ТР ЕАЭС 044/2017; статья 1, приложение 1 ТР ТС 015/2011					
1.7	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам лабораторных исследований пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевыми продуктами	статьи 7-9, приложения 1-10 ТР ТС 021/2011; раздел V, приложения 1-5 ТР ТС 034/2013; разделы V, VII, приложения 1-5,					

		8-16 ТР ТС 033/2013; глава 4, статья 6, приложения 1,3 ТР ТС 024/2011; статья 5, приложения 1,3 ТР ТС 023/2011; статья 6, приложения 1,3 ТР ТС 027/2012; статья 7, приложения 1-29 ТР ТС 029/2012; статья 5 приложение 1 ТР ТС 005/2011; статья V ТР ЕАЭС 040/2016; статья V ТР ЕАЭС 044/2017; статья 4, приложения 2-6 ТР ТС 015/2011					
<i>Фактическое количество баллов, всего</i>							
2.	Требования к производству пищевой продукции (<i>максимальное количество баллов – 10</i>)						
2.1	Соблюдаются требования к организации технологического процесса и производственному оборудованию	статьи 12, 14, 15 ТР ТС 021/2011; раздел VI ТР ТС 034/2013; разделы VII, IX ТР ТС 033/2013; статья 8 ТР ТС 027/2012; статья 8 ТР ТС 029/2012; статья 10 ТР ТС 024/2011; статьи 5-6 ТР ТС 023/2011; статья 5 ТР ТС 005/2011; статья VI ТР ЕАЭС 040/2016; статья VI ТР ЕАЭС 044/2017; статья 4 ТР ТС 015/2011					

2.2	Соблюдаются требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции	статья 14 ТР ТС 021/2011; разделы VI, VII ТР ТС 034/2013; раздел IX ТР ТС 033/2013; статья 8 ТР ТС 027/2012; статья 8 ТР ТС 029/2012; статья 10 ТР ТС 024/2011; статья 6 ТР ТС 023/2011; статья VI ТР ЕАЭС 040/2016; статья VI ТР ЕАЭС 044/2017; статья 4 ТР ТС 015/2011						
2.3	Лица, связанные с производством, транспортировкой, хранением и реализацией пищевой продукции, проходят обязательные медицинские осмотры в установленном порядке	статья 11 ТР ТС 021/2011						
2.4	Организован и проводится производственный, в том числе лабораторный, контроль по показателям безопасности производимой пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевой продукцией	статья 11 ТР ТС 021/2011; раздел VI ТР ТС 034/2013; раздел IX ТР ТС 033/2013; статья 5 ТР ТС 023/2011; статья 8 ТР ТС 027/2012; статья 13 ТР ТС 024/2011; статья VIII ТР ЕАЭС 040/2016; статья VI ТР ЕАЭС 044/2017; статья 7 ТР ТС 015/2011						
2.5	Соблюдаются требования к упаковке пищевой продукции	статья 7 ТР ТС 021/2011; раздел X ТР ТС 034/2013; раздел XI ТР ТС 033/2013; статья 7 ТР ТС 024/2011; статья 5 ТР ТС 023/2011; статья 7 ТР ТС 027/2012; статья 7 ТР ТС						

		029/2012; ТР ТС 005/2011; статья IX ТР ЕАЭС 040/2016; статья VII ТР ЕАЭС 044/2017; статья 4 ТР ТС 015/2011					
<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:

1. технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
2. технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;
3. технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;
4. технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58;
5. технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34;
6. технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
7. технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), принятый утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
8. технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
9. технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
10. технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874;
11. технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162;
12. технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45;
13. технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 05.12.2018 № 98;
14. технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 № 110.

подпись

инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта

20 ____ г.

подпись

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 рамках мониторинга;

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.	Требования к транспортировке, хранению и реализации пищевой продукции		7	14	0-2	3-6	7 и более
2.	Требования к производству пищевой продукции		5	10	0-2	3-4	5 и более

Итоговая оценка _____

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

Приложение
к постановлению
заместителя Министра –
Главного государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 17.09.2018 № 76
(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 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), объектами деятельности (торговля, общественное питание, рынки) субъектов хозяйствования.

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 контрольным (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 – 16)						
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1	В помещениях объекта поддерживается чистота.	п. 3 ОСЭТ					
1.2	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами.	п. 6 ОСЭТ					
1.3	Уборочный инвентарь для туалетов имеет маркировку, соответствующую его назначению, и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.	п. 6 ОСЭТ					
1.4	Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаются в исправном состоянии.	п. 7 ОСЭТ					

1.5	При обращении продукции не используется оборудование, емкости, тара, инвентарь, посуда с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированные, с трещинами и иными дефектами.	п. 9 ОСЭТ					
1.6	Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, имеют медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения.	п. 11 ОСЭТ					
1.7	Пищевая продукция сопровождается документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность.	п. 12 ОСЭТ					
1.8	Продукция, изъятая из обращения, хранится изолированно от остальной продукции.	п. 13 ОСЭТ					
<i>Фактическое количество баллов, всего</i>							
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и устройству объектов (максимальное количество баллов – 22)						
2.1	При размещении объектов в многоквартирных жилых домах:	п. 16 ОСЭТ	x	x		x	
2.1.1	помещения объекта изолированы от жилых помещений и имеют отдельные входы (выходы);	п. 16 ОСЭТ					
2.1.2	деятельность объекта не приводит к выделению в воздушную среду жилых помещений вредных веществ с превышением предельно допустимой концентрации, не создает в жилых помещениях	п. 16 ОСЭТ					

	уровни шума, инфразвука, ультразвука, вибрации, электромагнитных полей с превышением гигиенических нормативов;						
2.1.3	под жилыми помещениями многоквартирных жилых домов без проведения мероприятий, обеспечивающих соблюдение гигиенических нормативов условий проживания человека не располагаются помещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники.	п. 16 ОСЭТ					
2.2	Территория объекта содержится в чистоте.	п. 17 ОСЭТ					
2.3	На территории созданы условия для сбора отходов.	п. 17 ОСЭТ					
2.4	Обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов производственной среды.	п. 18 ОСЭТ					
2.5	Вентиляционные системы находятся в исправном состоянии и чистоте.	п. 19 ОСЭТ					
2.6	Остекление оконных проемов целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержатся в исправном состоянии и чистоте.	п.20 ОСЭТ					

2.7	Объект обеспечен холодным и горячим водоснабжением.	п.21 ОСЭТ					
2.8	Система водоотведения находится в исправном состоянии.	п. 22 ОСЭТ					
2.9	Оборудован(ы) туалет(ы) (либо имеется общественный, надворный, биотуалет) с созданными условиями для соблюдения личной гигиены.	п. 23 ОСЭТ					
2.10	Туалеты и (или) биотуалеты содержатся в исправном состоянии и чистоте.	п. 23 ОСЭТ					
2.11	Объекты, в которых разрешено курение, оборудованы специальными местами на территории или комнатами для курения.	п. 24 ОСЭТ					
<i>Фактическое количество баллов, всего</i>							
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов <i>(максимальное количество баллов – 8)</i>						
3.1	Обеспечена защита от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых.	п. 25 ОСЭТ					

3.2	Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечены соответствующими контрольно-измерительными приборами.	п. 26 ОСЭТ					
3.3	В производственных помещениях отсутствуют объекты личной одежды и обуви работников, другие вещества и материалы, не используемых при производстве продукции.	п. 28 ОСЭТ					
3.4	Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.	п. 33 ОСЭТ					
<i>Фактическое количество баллов, всего</i>							
4	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции <i>(максимальное количество баллов – 50)</i>						
4.1	Территория рынка разделена на функциональные зоны: торговую (с торговыми местами, разделенными по видам и группам пищевой продукции, имеющими соответствующие обозначения, крытыми	п. 36 ОСЭТ					

	навесами), административно-складскую (с административными, вспомогательными и бытовыми помещениями), хозяйственную (с контейнерной площадкой для сбора твердых отходов, помещением для хранения уборочного инвентаря, предназначенного для уборки территории рынка и туалетов), размещенные и оборудованные в соответствии с установленными требованиями.						
4.2	Соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов.	п. 37 ОСЭТ					
4.3	Все производственные и вспомогательные помещения объекта обозначены табличками и используются по назначению.	п. 38 ОСЭТ					
4.4	Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплен за каждым производственным помещением (участком объекта), имеет маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.	п. 38 ОСЭТ					
4.5	Выделены отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации сырья и готовой пищевой продукции, непродовольственных товаров, кормов для животных.	п. 39 ОСЭТ					

4.6	Соблюдены условия хранения (реализации) и сроки годности пищевой продукции, установленные изготовителем.	п. 40 ОСЭТ					
4.7	Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ. Хранение пищевой продукции непосредственно на полу не допускается.	п. 40 ОСЭТ					
4.8	Холодильное оборудование оснащено приборами контроля температуры.	п. 40 ОСЭТ					
4.9	Созданы условия (посудомоечные машины или моечные ванны) для мытья посуды, инвентаря, тары.	п. 44 ОСЭТ					
4.10	Не допускается обращение следующей пищевой продукции:	п. 45 ОСЭТ	х	х	х	х	
4.10.1	с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, не соответствующая	п. 45 ОСЭТ					
4.10.2	размороженной (дефростированной) и повторно замороженной, с нарушением целостности	п. 45 ОСЭТ					
4.10.3	без наличия маркировки (с неполной информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);	п. 45 ОСЭТ					

4.10.4	яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры и иной продукции, на которую установлены ограничения.	п. 45 ОСЭТ					
4.11	Реализация сырой пищевой продукции и полуфабрикатов из нее производится отдельно от реализации готовой к употреблению.	п. 46 ОСЭТ					
4.12	Выкладка неупакованной пищевой продукции непосредственно на дно витрины, морозильного ларя, охлаждаемого прилавка не допускается.	п. 46 ОСЭТ					
4.13	Вкальвание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в пищевую продукцию не допускается.	п. 46 ОСЭТ					
4.14	Скоропортящаяся пищевая продукция из вскрытой потребительской упаковки и пищевая продукция, качество и (или) безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, реализуются в срок не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения, если иное не	п. 47 ОСЭТ					

	установлено изготовителем.						
4.15	Продукция хранится в таре производителя. При необходимости продукция перекладывается в чистую тару с сохранением этикетки (ярлыка) с тары производителя до конца реализации.	п. 48 ОСЭТ					
4.16	Производственные столы маркированы с указанием назначения и используются в соответствии с маркировкой.	п. 50 ОСЭТ					
4.17	При жарке изделий во фритюре используется специализированное оборудование и осуществляется контроль качества фритюрных жиров.	п. 52 ОСЭТ					
4.18	При порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки используются инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров).	п. 54 ОСЭТ					
4.19	Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания используются чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования).	п. 54 ОСЭТ					
4.20	Доставка готовых блюд непосредственно потребителю осуществляется при наличии потребительской упаковки и чистой транспортной упаковки	п. 57 ОСЭТ					

	(контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других емкостей, предназначенных для контакта с пищевой продукцией).						
4.21	Транспортировка пищевой продукции осуществляется с соблюдением условий транспортировки (условий хранения, установленных изготовителем продукции).	п. 58 ОСЭТ					
4.22	Пищевые отходы на объекте собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые очищаются по мере наполнения и своевременно удаляются из помещений объекта.	п. 59 ОСЭТ					
<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:

1. 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».

_____ подпись _____ инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта
_____ 20 _____ г.

_____ подпись _____ 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 рамках мониторинга;

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		8	16	0-3	4-7	8 и более
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и устройству объектов		11	22	0-4	5-8	9 и более
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов		4	8	0-1	2-4	5 и более

4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции		25	50	0-7	8-15	16 и более
----	---	--	----	----	-----	------	------------

Итоговая оценка _____

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

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 разрешенных 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)».