

Приложение 1
УТВЕРЖДЕНО
Постановление заместителя
Министра – Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 26.11.2013 № 51

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № ____
Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением проверяемыми субъектами, осуществляющими торговлю продовольственным сырьем и пищевыми продуктами на рынках, требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения					Дата окончания заполнения				
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> час.	<input type="text"/> мин.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> час.	<input type="text"/> мин.
Число	месяц	год	время		Число	месяц	год	время	

Дата направления		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки (плановой или внеплановой)
для использования при планировании проверок
Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего
(руководителя проверки) или должностного лица, направившего
контрольный список вопросов (чек-лист)

Сведения о проверяемом субъекте:
Учетный номер плательщика (УНП)
Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое
имеется) проверяемого субъекта:

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого 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) проверяемого субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту*

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее - требований)	Структурные элементы нормативных правовых и технических нормативных правовых актов	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
		Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1	2	3	4	5	6	7
1. Общие требования						
1.1. В организации осуществляется производственный лабораторный контроль	Глава 2, 3 [2]				10	Разработана и утверждена программа производственного контроля, которая в части показателей безопасности и безвредности для жизни и здоровья населения основывается на анализе рисков и определении критических контрольных точек. Имеются приказы о закреплении лиц, ответственных за контроль и документирование на всех этапах приемки, хранения, реализации и производства продукции
2. Требования к территории организации						
2.1. Территория объекта благоустроена, содержится в чистоте в любое время года	п.7[1]				6	Уборка осуществляется ежедневно и по мере необходимости
2.2. Контейнерные площадки, емкости для сбора твердых отходов оборудованы в соответствии с требованиями ТНПА, располагается на расстоянии не менее 20 метров от торговой зоны и административно-складской зоны рынка	п.10, 19 [1]				3	
2.3. Для сбора мусора установлены урны, имеются приспособления для очистки обуви перед каждым входом с территории рынка в его административные, вспомогательные и бытовые помещения	п.11, 16, 82 [1]				3	Для сбора мусора на территории рынка установлены урны на расстоянии не более 20 м друг от друга, из расчета одна урна на 50 м ² площади рынка

2.4.	Подъездные пути, тротуары, разгрузочные площадки имеют ровное сплошное твердое покрытие без выбоин и иных дефектов	п.8[1]				6	Покрытие может быть заасфальтировано, замощено. Территория рынка имеет не менее 2-х въездов и выездов
3	Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению, вентиляции, микроклимату						
3.1.	Устройство системы водоснабжения организации отвечает требованиям Санитарных норм и правил, ТНПА.	п.22 [1]				9	
3.2.	Используемая вода соответствует гигиеническим требованиям	п.23[1] Глава 2 [2]				10	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за последний год
3.3.	Устройство системы водоотведения отвечает требованиям санитарных норм и правил, ТНПА	п.24 [1]				9	
3.4.	Торговые, вспомогательные и бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией	п.33, 34 [1]				5	Отверстия систем вентиляции закрыты мелкоячеистой металлической сеткой
3.5.	Предприятие торговли обеспечено естественным и искусственным освещением	п.25, 26, 27, 29, 31 [1]				6	Оценивается на основании протоколов лабораторный исследований за проверяемый период.
3.6.	Световые проемы не загромождены тарой, оборудованием	п.30[1]				3	
3.7.	Устройство применяемых светильников во всех помещениях рынка препятствует попаданию в продукцию осколков стекла	п.28[1]				6	Применяется специальная взрывобезопасная арматура (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло)
3.8.	Неиспользуемое оборудование демонтируется или удаляется из помещений рынка	п.72[1]				5	
3.9.	Параметры микроклимата в помещениях рынка соответствуют установленным требованиям	п.35 [1]				9	
3.10.	Конструкция отопительных приборов обеспечивает доступную очистку их от пыли	п.32[1]				3	
3.11	В организации, где разрешено курение, оборудованы специальные места для курения	п.130 [1]				6	
4	Требования к содержанию, эксплуатации помещений. Уборка, мойка, дезинфекция						
4.1.	В установленном порядке назначены лица, ответственные за контроль соблюдения режимов мойки и дезинфекции, дезинсекции, дератизации	п.15[2]				3	Приказы, должностные инструкции
4.2.	Организация обеспечена уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом количестве	п.20 [1]				6	

4.3.	Имеются условия для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	пп.52, 53, 54 [1]				8	
4.4.	Уборочный инвентарь для туалета промаркирован, хранение упорядочено	п.55, 56[1]				3	
4.5.	На объекте обеспечено проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий	пп. 42, 62, 63, 64, 65[1] Глава 2[2]				10	Отсутствуют грызуны, насекомые, птицы, животные
4.6.	Все помещения содержатся в чистоте	п.36[1]				10	
4.7.	Полы, стены, потолки, двери помещений соответствуют требованиям ТНПА	пп.37, 38, 39, 40, 44 [1]				9	
5.	Требования к персоналу						
5.1.	Работниками пройдены обязательные медицинские осмотры, имеются справки о состоянии здоровья	пп.119, 120 [1] П.8 [2]				10	Порядок проведения и перечень контингентов определены Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28апреля 2010 г. № 47.
5.2.	Работниками пройдено гигиеническое обучение и воспитание.	П121 [1]				10	
6.	Личная гигиена работников						
6.1.	Работники предприятия обеспечены санитарной одеждой. Стирка санитарной одежды проводится централизованно	пп.124, 126, 127, 128, 129 [1]				9	Волосы необходимо убирать под колпак, косынку или шапочку. Прием пищи в санитарной одежде запрещается. Санитарная одежда не застегнута булавками, иглками, в карманах не хранятся предмеры личного обихода.
6.2.	Лица, участвующие в обращении продукции на рынке, следят за чистотой рук.	пп.125 [1]				7	
6.3.	Туалеты оборудованы в соответствии с требованиями ТНПА	пп.21, 46, 47, 48, 49, 50 [1]				10	
6.4.	Раковины в туалете оборудованы дозатором с жидким мылом, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами	п. 46[1]				10	
6.5.	На рынке имеется аптечка скорой медицинской помощи	пп.122, 123 [1]				7	При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноении и других заболеваний работники немедленно сообщают органу управления рынка и обращаются за медицинской помощью
7	Требования к оборудованию, инвентарю, посуде.						
7.1.	Оборудование, инвентарь, посуда, тара организации содержатся и эксплуатируются в соответствии с ТНПА	пп. 45, 66, 68, 69, 70, 78 [1]				9	Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, деформаций и других элементов,

							затрудняющих обработку.
7.2.	Расстановка оборудования обеспечивает свободный доступ к нему, удобство для проведения уборки и мытья помещений, технического обслуживания	п.67[1]				7	Продавцы на рынке содержат свои торговые места и оборудование чистом и исправном состоянии
7.3.	На рынке не используются эмалированные емкости с наличием сколов эмали	п.71 [1]				4	
7.4.	Контейнеры, тара, чашки и платформы весов, гири ежедневно и по мере необходимости промываются с применением моющих средств	п.79 [1]				4	
7.5.	Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима хранения продукции	п.73, 74 [1]				10	В помещениях рынка не используется оборудование, приборы и инструменты с ртутным наполнителем
7.6.	Для каждого вида пищевой продукции выделен отдельный инвентарь с четкой маркировкой	п.75, 76, 77[1]				9	Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без сколов и трещин. Колоды для разруба мяса и рыбы установлены на крестовине или специальной подставке, скреплены металлическими обручами (ежедневно зачищаются ножом и посыпаются солью)
7.7	Обеспечены условия сбора и обеззараживания пищевых отходов	пп. 12, 80, 81 [1]				10	Используются специальные промаркированные емкости, с крышками и полимерными мешками-вкладышами
8	Качество и безопасность пищевых продуктов						
8.1.	В установленном порядке определены лица, ответственные за контроль соблюдения требований к приему, хранению, реализации продукции	Главы 2,3 [2]				7	Имеются приказы, должностные инструкции
8.2.	На пищевые продукты и сырье имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность	п.83 [1] п.8 [2]				10	В установленном порядке определено лицо, осуществляющее контроль
8.3.	Обеспечено хранение скоропортящейся, замороженной и особоскорпортящейся продукции в условиях охлаждения во всех помещениях организации	п.59, 60, 88, 100 [1]				10	
8.4.	Реализуются продукты, сроки годности которых не истекли	п. 89[1]				10	
8.5.	Обеспечено изолированное хранение испорченной и (или) подозрительной по качеству пищевой продукции, продукции с истекшими сроками годности от доброкачественной пищевой продукции	п.85 [1]				10	
8.6.	При хранении товаров соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования	п.84, 86 [1]				8	

8.7.	Этикетки (ярлыки) на таре поставщика продукции сохраняются до окончания ее реализации	п.90[1]				8	
8.8.	Хранение тары, транспортных средств, хозяйственных материалов, непродовольственных товаров в помещениях, предназначенных для хранения пищевой продукции, не осуществляется	п.87[1]				7	
8.9.	Вся пищевая продукция в помещениях организации, холодильных камерах (шкафах) хранится на стеллажах, поддонах или подтоварниках	п.92, 93 [1]				10	
8.10.	Выкладка товаров в охлаждаемые витрины, прилавки осуществляется с использованием торговых лотков, подносов	п.98[1]				9	
8.11.	Не осуществляется вкальвание ценодержателей в продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную продукцию или погружение ценников внутрь продукции	п.99[1]				9	
8.12.	Используется специальный инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.) при отпуске нефасованной продукции	п. 97				9	
8.13.	Не осуществляется взвешивание неупакованной продукции непосредственно на весах без оберточной бумаги, упаковочных материалов	п.96				9	
8.14.	Повторное замораживание продукции не осуществляется	п.100				10	
8.15.	Реализация овощей, зелени, свежих грибов, фруктов осуществляется на открытых торговых местах со столов, из корзин, бочек, ящиков, мешков с использованием подтоварников и защищена от прямых лучей солнца	п.101, 107				9	Реализация свежих овощей и фруктов в холодный период года при температуре 0 ⁰ С и ниже на открытых торговых местах не осуществляется
8.16.	Сельскохозяйственная продукция, произведенная гражданами на земельных участках, реализуется после соответствующих лабораторных исследований и заключения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка	п. 117 [1]				10	
8.17.	На рынке не реализуются товары, запрещенные к продаже на торговых местах, а так же торговля которыми на рынках запрещена	п.106 [1]				10	Согласно перечню товаров, торговля которыми на рынке запрещена, утвержденного постановлением Совета Министров РБ от 12.12.2003 №1623 «О некоторых вопросах деятельности рынков»
8.18.	Требования к транспортировке	пп.111-114,				10	

	пищевых продуктов соблюдаются	116 [1]					
8.19	Транспортировка скоропортящейся продукции осуществляется транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов ее хранения	п.115 [1]				10	

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. Санитарные нормы и правила «Требования к осуществлению торговли на рынках продовольственным сырьем и пищевыми продуктами», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.09.2012 №151 [1];

2. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.03.2012 №32 [2].

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

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки))
 _____ 20__ г.

*В перечне требований, предъявляемых к проверяемому 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;

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

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