

10-Тиркеме

Бекитилди  
КР Экономика жана коммерция  
Министрлигинин  
2022-жылдын «03» - 10 № 181

КР Саламаттык сактоо министрлигинин  
Оорулардын алдын алуу жана мамлекеттик  
санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө  
Департаментинин  
2022-жылдын «02» - 10 № 109  
биргелешкен буйругу менен

**жемиштерден жана жашылчалардан, жашылча консерваларынан ширелерди,  
нектарларды жана ширеси бар суусундуктарды чыгаруучу ишканалар учун  
санитардык-эпидемиологиялык изилдөө актысы менен**

**ТЕКШЕРҮҮ БАРАГЫ**

№ \_\_\_\_\_ “ \_\_\_\_\_ ” - \_\_\_\_\_ 202\_\_ - ж.

Текшерүүнү дайындаган орган: \_\_\_\_\_

Текшерүүнүн жүргүзгөн адистин толук аты-жөнү: \_\_\_\_\_

Кызматтык күбөлүгүнүн номери жана жактын ээлеген кызматы

Текшерүүгө көрсөтмө: \_\_\_\_\_

Эмненин негизинде текшерүү жүргүзүлгөндүгү тууралуу көрсөтмөнүн датасы жана номери  
(буйрук, тактама)

Текшерилип жаткан субъектин аталышы жана дареги: \_\_\_\_\_

Катышуусу менен: \_\_\_\_\_  
(Текшерүүдө катышып жаткан субъектин өкүлүнүн толук аты-жөнү)

Текшерүүнүн түрү жана анын максаты: \_\_\_\_\_

Текшерүү жүргүзүү мөөнөтү: канчасынан \_\_\_\_\_ канчасына \_\_\_\_\_ чейин,  
убактысы: \_\_\_\_\_

(башталган күнү, бүткөн күнү)  
Текшерүү убактысы \_\_\_\_\_

ИНН: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_ факс: \_\_\_\_\_

Электрондук почтасынын дареги: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

№№	гр.	Суроолор/талаптар	ченемдик документи	ооба	жок	Талап кылын байт	Эскертме
<b>1. Жалпы талаптар. Тамак-аш коопсуздугун камсыздоо боюнча документациялар</b>							
1.1	б	Өндүрүштүк контролдоо программанын болушу, жооптуу адамдарды дайындоону ырасталышы	ст.10 ТР ТС 021/2011				
1.2	а	Өндүрүлгөн даяр продукциянын сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтерди бар	п.3, ст. 5, п.1, ст. 23 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011				
1.3	б	Чийки тамак-аш затынын жана ингредиенттеринин сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтери бар	п. 3. ст.5 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012				
1.4	б	Таңгактоочу материал (бекитип жабуучу каржаттар) үчүн коопсуздук документтери бар	п. 10. ст.5 ТР ТС 005/2011				
<b>2. Өндүрүш мекемеси – бөлмөлөрдү жана жабдыктарды пландоо. Жайгаштырылышына жана структурасына коюлган талаптар</b>							
2.1		Мекеменин имаратынын схемасы жана маршруту, ошондой эле иш процесси жана персоналдын кыймылы кайчылаш булганууну алдын ала тургандайбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3-бөлүмдүн 3.1. бөлүмчөсү				
2.2.	б	Ар кандай деңгээлде көзөмөлдөнчү зоналар кайчылаш булганууну азайтуу үчүн дубалдар же бөлүктөр (перегородка) жана/же жайгаштыруу аркылуу бөлүнгөнбү?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3-бөлүмдүн 3.1. бөлүмчөсү				
2.3.	б	Санитардык коргоо зоналар сакталганбы?	КРӨТ № 201 11.04.2022-ж.				
<b>3. Өндүрүштүк жана көмөкчү жайларга талаптар</b>							
3.1	б	Бөлмөлөрдүн техникалык абалы; дубалдардын, шыптардын, полдун, терезелердин, эшиктердин жана башкалардын беттери суу өткөрбөй жана синбей турган жана уулуу эмес материалдардан жасалган	ББ ТР 021/2011 14-б. 5-п.				
3.2	б	Пландоо, өндүрүш бөлмөлөрдүн аянттары ченемдик (технологиялык, техникалык)	ББ ТР 021/2011 14-б. 1-п.				

		документтерге ылайык технологиялык операциялардын аткарылышын камсыздоого жарайт					
3.3	б	Технологиялык процесстин агымы жана ырааттуулугу камсыз кылынган. Азык-түлүк (тамак-аш) чийки заттардын жана тамак-аш азыктарынын, булганган жана таза инвентарлардын жана контейнерлердин каршы же кайчылаш агымы жок.	ББ ТР 021/2011 14-б., 1-п., 1-бөлүм.				
3.4	б	Өндүрүштүк бөлмөлөр жаныбарлардын, канаттуулардын, кемирүүчүлөрдүн, курт-кумурскалардын киришинен корголгон. Инсектициддик лампалар бар.	ББ ТР 021/2011 14-б. 1-п., 3-бөлүмү.				
3.5	б	Ысык жана муздак суусу бар, кол жуугучтар жана колду сүртүүчү жана/же кургатуу үчүн жабдыктары бар, кол жуугучтар жетиштүү санда бар.	ББ ТР 021/2011 14-б., 2-п., 4-бөлүмү				
3.6	б	Керектүү жайлар микробдорду жок кылуучу (бактерициддик) лампалар же абанын булганышын болтурбоо же азайтуу үчүн башка каражаттар менен жабдылган.	ББ ТР 021/2011 14-б., 1-п., 2-бөлүмү				
3.7	б	Өндүрүшдүк зонада жеке буюмдар жана сырттан келген башка нерселер жок. Кызматкерлер үчүн кийим-кече жана бут кийим үчүн тиричилик бөлмөлөрү жетиштүү санда бар.	ББ ТР 021/2011 14-б., 3-4-пп.				
3.8	б	Өндүрүштүк бөлмөлөр табигый же жасалма жарыктандыруу менен жабдылган.	ББ ТР 021/2011 п.2 ч.2. 14-б., 2-п, 2-бөлүмү				
3.9	б	Жарыктандыруу кетирилген кемчиликтерди аныктоого терс таасирин тийгизбей тургандайбы? Жарыктык операциялардын мүнөзүнө дал келиши керек	Кодекс Алиментариус (СХС 1-1969) 3.2.6.-пункту				
3.10	б	Лампа шамдарынын конструкциясы анын айнек сыныктарынын продукцияга түшүшүнө жол бербейт, лампалар ачык технологиялык жабдуулардын үстү жактарына орнотулган эмес.	ББ ТР 021/2011 14-б.				
3.11	б	Соруп-тартып чыгаруучу вентиляция менен жабдылган,	ББ ТР 021/2011				

		алардын фильтрлерин жана башка бөлүктөрүн тазалоо үчүн жеткиликтүү мүмкүнчүлүктөр бар.	14-б., 2-п., 1-бөлүмү				
3.12	б	Жеринде тиешелүү табигый же жасалма желдетүү механизмдери барбы: - тамак-аш азыктарын аба аркылуу аэрозолдор же конденсат болуп чыккан тамчылар сыяктуу булганышынан азайтуу үчүн? - Нымдуулукту көзөмөлдөө үчүн.	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3.2.5.-пункту				
3.13	б	Дренаж жана таштандыларды чыгаруу системалары орнотулганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3.2.1.-пункту				
3.14	б	Тамак-аш азыктарын атайылап же кокустан булгоодон алдын алуу үчүн кооптуу материалдарды сактоо үчүн маркировкаланган жана кулпуланган контейнерлер колдонулабы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3.2.1.-пункту				
3.15	б	Мекеменин бөлмөлөрү чийки заттарды бышырылган/кайра иштетилген тамак-аштан, ошондой эле аллергендик жана аллергендик эмес азыктардан бөлүүгө мүмкүндүк береби?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3.2.7.-пункту				
3.16	б	Идиш-аяктарды жана зарыл болсо, чакан жабдууларды тазалоо үчүн атайын бөлүнгөн зона дааратканалар жана таштандыларды чогултуу сыяктуу өтө булганган жерлерден алысыраак жайгашканбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3.2.2.-пункту				
<b>4. Технологиялык жана башка жабдууларга талаптар</b>							
4.1	а	Технологиялык жабдуулар оңдолгон иштөөгө жарактуу.	ББ ТР 021/2011 15-б. ББ ТР 023/2011				
4.2	а	Жабдууларды эксплуатациялоо эрежелери анын инструкциясына (паспортуна) ылайык сакталган. Жабдуулардын техникалык абалын текшерүү документтери (журнал, график) бар.	ББ ТР 021/2011 15-б. ББ ТР 023/2011				
4.3	б	Технологиялык жабдуулардын жана инвентарлардын жумушчу беттери сиңбеген жана коррозияга каршы материалдардан жасалган.	ББ ТР 021/2011 15 б., 3-п. ББ ТР 023/2011				
4.4.	б	Кайра иштетүү/өндүрүү жабдуулары (бышыруу, пастерлөө,	Алиментариус Кодекси (СХС				

		муздатуу, сактоо же тондуруу) азык-түлүк коопсуздугун жана ылайыктуулугун камсыз кылуу жана температураны эффективдүү кармап туруу үчүн зарыл болгон температурага тезирээк жетүүгө ылайыкталганбы?	1-1969) 3.3.1.-пункту				
4.5.	6	Жогорудагы жабдуулар температураны көзөмөлдөөгө мүмкүндүк береби? Муздатылган азыктар үчүн максималдуу 7 °С Терең тондурулган азыктар үчүн минималдуу -/ - 18 °С	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3.3.2.-пункту				
<b>5. Чийки тамак-аш азыктардын, көмөкчү материалдардын, таңгактардын жана даяр тамак-аш продукциянын коопсуздугун камсыз кылуу боюнча талаптар</b>							
5.1	6	ХАССП принциптерине негизделген жол-жоболор иштелип чыккан жана ишке киргизилген.	ББ ТР 021/2011 10-6				
5.2	6	Көп тармактуу командадан турган тамак-аш коопсуздугу (ХАССП) боюнча расмий топ түзүлгөнбү?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-6				
5.3	6	Ишканада өндүрүлгөн продукция үчүн продукттунун акыркы спецификациясы түзүлгөнбү?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-6				
5.4	6	Максаттуу пайдалануу үчүн же атайын божомолдонгон колдонуучулар тобу аныкталганбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-6				
5.5	6	Чийки заттарды жана ингредиенттерди алып келип жеткирүүчүнү, ошондой эле ишкана даяр продукцияны кимге жеткиргенин аныктоого мүмкүндүк берген байкоо жүргүзүү системасы киргизилген.	ББ ТР 021/2011 10-6.12- бөлүм, 3-п.				
5.6	6	Компания тарабынан өндүрүлгөн продуктунун(тардын) бир же бир нече блок-схемалары даярдалганбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-6				
5.7	6	Блок-схемада (ингредиенттердин, суунун, кайра иштетүүнүн, таңгактоочу материалдардын) кириши жана (таштандылардын, кайра иштетүүнүн) чыгарылыштары көрсөтүлгөнбү?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-6				
5.8	6	Блок-схеманын өзү текшерилгенби жана текшерүүнүн датасы тастыкталганбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-6				
5.9	6	Коркунуч факторлорунун анализи түзүлгөнбү?	ББ ТР 021/2011				

			3- глава, 10-б				
5.10	б	Коркунуч факторлорунун анализи тобокелдик баалоону камтыйбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
5.11	б	Өндүрүштүк (даярдоо) процессинде кооптуу тамак-аш азыктарынын жүгүртүүгө чыгышына алып келүүчү коркунучтуу факторлордун тизмеси аныкталган жана документтештирилген.	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 1-бөлүм				
5.12	б	Өндүрүштүк процесстин (даярдап чыгаруу) критикалык контролдук точкаларынын тизмеси аныкталган жана документтештирилген.	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 2-бөлүм				
5.13	б	Критикалык контролдук точкалардагы кеземөлдөнүүчү параметрлердин чектөө өлчөмдөрү аныкталган жана документтештирилген	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 3-бөлүм				
5.14	б	Өндүрүштүк процесстин критикалык контролдук точкаларына мониторинг жүргүзүүнүн тартиби аныкталган.	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 4-бөлүм				
5.15	б	Эгерде бир же бир нече ККТ аныкталган болсо, критикалык чектери белгиленгенби?	ББ ТР 021/2011 10-б				
5.16	б	Критикалык контролдоо точкалары үчүн мониторинг системасы түзүлгөнбү?	ББ ТР 021/2011 10-б				
5.17	б	Четтөөлөр болгон учурда мониторинг системасы маалыматты же түзөтүүчү иш-чараларды камтыйбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
5.18	б	Коррекция жана коррекциялоо иштери жүргүзүлүп турат	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 5-бөлүм				
5.19	б	ККТга мониторинг жүргүзүүнү камсыз кылган ченөө каражаттарынын текшерилгени/калибровкаланганы тууралуу (текшерилгени тууралуу сертификат/ калибровкаланганы тууралуу сертификат) бар экендигин ырастоочу документтери бар.	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 4-бөлүм				
5.20	б	НАССР системасы иштеп жатканын тастыктоо үчүн текшерүү процедуралары барбы? Төмөнкүдөй:	ББ ТР 021/2011 10-б				

		- микробисологиялык изилдөөлөрдүн натыйжалары. - ички аудиттин жыйынтыгы - тазалоо жана санитардык тазалоонун натыйжалары.					
5.21	б	Жүгүртүүгө чыгарылган тамак-аш азыктарынын талаптарга ылайык келишин текшерүүнүн мезгилдүүлүгү белгиленген.	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 6-бөлүм				
5.22	б	НАССР системасынын элементтери документтештирилгенби?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
5.23	б	Мониторинг жүргүзүлгөн иш-чаралардын жазуулары барбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
<b>6. Суу менен камсыздоого талаптар</b>							
6.1	а	Ичүүчү суунун сапатын жана коопсуздугун контролго алынчу жерлерин көрсөтүү менен түзүлгөн суу менен камсыздоонун схемасы барбы?	ББ ТР 021/2011 12-берене				
6.2	б	Суу менен камсыздоо системасы техникалык жана чарбалык ичүүчү (зарыл болгон учурда) деп бөлүнгөндүгү аткарылганбы. Суу түтүктөрүн маркировкалоо.	ББ ТР 021/2011 12 б., 3-п.				
6.3	б	Тамак-аш продуктусу менен буу байланышта колдонулабы (бланшировка ж.б.), эгер ооба болсо, анда коопсуздук тастыктоо жүргүзүлөт.	ББ ТР 021/2011 12-б., 2-п., 2-бөлүм				
6.4	б	Тамак-аш азыктарынын курамында муз колдонулабы? Ооба болсо, анда коопсуздук тастыктоосу жүргүзүлөт	ББ ТР 021/2011 12-б., 2-п., 3-бөлүм				
6.5	б	Суунун сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтер барбы?	ББ ТР 021/2011 12-б., 2-п.				
<b>7. Чийки заттарды, тамак-аш продуктыларын жана материалдарды сактоо жана ташуу</b>							
7.1	б	Даяр жана чийки продукциялары өз алдынча сакталат.	ББ ТР 021/2011 13-б., 4-п. ББ ТР 023/2011				
7.2	б	Товардык коңшулаштык эрежелери сакталууда: продукциянын түрлөрүнө жараша зоналарга бөлүнгөн, стелаж текчелери маркировкаланган	ББ ТР 021/2011 10-,11-,13-,14-беренелер ББ ТР 023/2011				
7.3	б	Кампанын аянтынын көлөмү сактоого кабыл алынган	ББ ТР 021/2011 13-				

		продукциянын санына жараша туура келет. Паллет, стеллаждар жетиштүү санда бар.	б., 4-п.				
7.4	б	Кампада сакталган, анын ичинде күнүмдүк өндүрүшкө арналган продукцияларды (маркировкасы бар) идентификациялап аныктоого мүмкүнчүлүктөрү бар. Сакталган азыктар этикеткадагы маркировкага ылайык келет.	ББ ТР 021/2011 17-берене				
7.5	б	Бузулууга жол бербөө жана чийки заттарды жана компоненттерди булгоочу заттардан жана кайчылаш булгануудан коргоо үчүн шарттар сакталган. Сактоо жабык идиштерде жүргүзүлөт (жеткирүүчүнүн контейнери, өндүрүштүк контейнери).	ББ ТР 021/2011 13-б, 4-п.; 17-б, 7-п. ББ ТР 023/2011				
7.6	б	Сактоо шарттары сакталган	ББ ТР 021/2011 17-б., 7-,12-п. ББ ТР 023/2011				
7.7	б	Продукциянын жарактуулук мөөнөтү сакталган. Мөөнөтү өткөн продукциялар жок	ББ ТР 021/2011 17-б., 7-п.,12-п.				
7.8	б	Өлчөө каражаттарын текшерүүнү/калибрлөөдөн өткөндүгүн тастыктаган, сактоонун жана ташуунун температуралык жана нымдуулук шарттарына ылайыктуулугун ырастоочу документтер бар (Текшерүүдөн өткөндүгү тууралуу күбөлүк/калибрлөө сертификаты) бар.	ББ ТР 021/2011 15-б., 2-п.				
7.9	б	Сактоо шарттарын контролдоонун натыйжалары боюнча эсепке алуу жүргүзүлөт	ББ ТР 021/2011 10-б. 3-п., 11-бөлүм				
7.10	б	Чийки тамак-аш азыктарын жана материалдарды сактоо үчүн камераларды жана бөлмөлөрдү тазалоо жана дезинфекциялоо боюнча жазуулардын болушу	ББ ТР 021/2011 11-б. 3-п., 7-бөлүм				
7.11	б	Бөлмөлөр, муздаткыч камералар (шыптар, полдор, дубалдар, лампалар) талаптагыдай санитардык-техникалык абалда кармалат.	ББ ТР 021/2011 14-берене				
<b>8. Даяр продукцияны маркировкалоого жана таңгактоого талаптар</b>							



8.1	б	Сатуу үчүн арналган даяр продукция белгиленген талаптарга ылайык продукциянын коопсуздугун жана керектөө касиеттеринин сакталышын камсыз кылуучу таңгактарга салынган.	ББ ТР 022/2012 4- берене ББ ТР 005/2011 6-б. ББ ТР 023/2011				
8.2	б	Продукциянын керектөө таңгагын маркировкалоо, аталышы, курамы, саны, чыгарылган датасы, жарактуулук мөөнөтү, сактоо шарттары (анын ичинде таңгакты ачкандан кийин), даярдоочунун (импорттоочунун) аталышы жана жайгашкан жери тууралуу түшүнүктүү, окууга оңой, толук, ишенимдүү маалымат менен жүргүзүлгөн, даярдоо жана колдонуу ыкмасы, азыктык баалуулугу, ГМОнун болушу, идентификациясы, жүгүртүүнүн бирдиктүү (шайкештик) белгиси	ББ ТР 022/2011 4- берене  ББ ТР 023/2011				
8.3	б	Маркировкалоо мамлекеттик жана расмий тилдерде берилген, импорттолгон продукцияларда орус жана мамлекеттик тилдерде жазылган	ББ ТР 022/2011 4-берене ББ ТР 023/2011				
8.4	б	Тамак-аш азыктарын маркировкалоодо жарактуулук сактоо мөөнөтү “даярдалган датасы” же жарактуулук мөөнөтү (“чейин жарактуу”) 72 саатка чейин болгондо саатын, датасын, айын күнүн, 72 сааттан 3 айга чейин болгондо датасын, айын, ал эми жарактуулук мөөнөтү 3 айдан ашык болгондо айын, жылын көрсөтүү менен жүргүзүлгөн.	ББ ТР 022/2011 ББ ТР 023/2011				
<b>9. Унаа каражаттарды жууп тазалоону, дезинфекциялоону жүргүзүү, өндүрүштүк жайларды жана жабдууларды дератизациялоо, дезинсекциялоо</b>							
9.1	б	Унаа каражаттарды (жүк отсекилерин, контейнерлерин ж.б.) жууп тазалоо жана санитардык обработка жүргүзүү (дезинфекциялоо)	ББ ТР 021/2011 17-б., 6-п. ББ ТР 023/2011				
9.2	б	Өндүрүштүк бөлмөлөрдү жана жабдууларды жууп тазалоонун, дезинфекциялоонун план-графи бар	ББ ТР 021/2011 11- б., 3-п., 7- бөлүм ББ ТР 023/2011				
9.3	б	Жумуш ордунда жабдууларды	ББ ТР				

		жана инвентарларды санитардык тазалоо боюнча инструкциялары бар	021/2011 15-берене ББ ТР 023/2011				
9.4	б	Жууп тазалоонун жана дезинфекциялоонун натыйжалуулугун текшерүү (верификация) үзгүлтүксүз жүргүзүлөт	ББ ТР 021/2011 10-б., 3-п.				
9.5	б	Мекеме тазалоочу шаймандар, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен керектүү санда камсыздалган	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п.				
9.6	б	Тазалоочу шаймандарды, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды сактоо жана кайра иштетүү үчүн шарттар түзүлгөн. Тазалоочу инвентарлар маркировкаланган	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п.				
9.7	б	Дератизация жана дезинсекциялоо иштерин жүргүзүү пландары бар, аткарылган иштердин жазуу эсеби жүргүзүлөт	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п.				
9.8	б	Дезинсекциялоодо, дератизациялоодо жана дезинфекциялоодо колдонулуучу препараттарды сактоо үчүн, температуралык жана нымдуулукту режимдерин сактоо менен, өзүнчө атайын сактоочу кампалар бар.	ББ ТР 021/2011 14-б., 4-п.				
9.9	б	Тазалоо жана дезинфекциялоо практикасы мезгил-мезгили менен каралып жатабы жана кароолордун натыйжалары да документтештирилеби?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 5.1.3.-пункту				
<b>10. Таштандыларды башкаруу</b>							
10.1	б	Таштандылар үзгүлтүксүз чыгарылат, контейнерлер маркировкаланган	ББ ТР 021/2011 16-б., 1-, 3-пунктар ББ ТР 023/2011				
10.2	б	Таштандыларды маркировкаланган контейнерлерде сактоо үчүн атайын жер бөлүнгөн, таштандыларды сактоо эрежелери сакталган	ББ ТР 021/2011 16-б., 5-п. ББ ТР 023/2011				
10.3	б	Таштандыларды сактоо үчүн резервуарлардын (идиштеринин) конструкциясы аларды тазалоого, жууганга, дезинфекциялоого жана	ББ ТР 021/2011 16-б., 4-п. ББ ТР				

		ал жакка жаныбарлардын киришине жол бербөөгө камсыз кылынган.	023/2011				
<b>11. Зыян келтиргичтер менен күрөшүү</b>							
11.1	б	Мекеменин имаратынын абалы зыян келтиргичтердин кирүүсүнө каршы жана алдын алуу үчүн талапка жооп береби? Мисалга: - Ачык текшиктер бүтөлгөнбү жана дренаждар корголуп тосулганбы; - Эшиктин астында тешик жок; - Ачык терезелер үчүн торлор каралганбы.	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п. 5.2				
11.2	б	Имараттын ичинде жана сыртында тамак-аштын булганышын алдын алуу үчүн тузактар жана детекторлор каралганбы жана жайгаштырылганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п. 5.2				
11.3	б	Зыян келтиргичтердин каптап киришинин себептери аныкталып, алар кайталанбашы үчүн алдын алуу иш-чаралары көрүлдүбү?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п. 5.2				
11.4	б	Каптап кирүүлөрү тууралуу, мониторинг жүргүзүү жана ага каршы күрөшкөн иш-чаралар боюнча жазуулары сакталабы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п. 5.2				
<b>12. Персонал. Жеке өздүк гигиена.</b>							
12.1	б	Кызматкерлер милдеттүү (алдын ала жана мезгилдүү) медициналык кароодон өткөн, ден соолугунун абалы тууралуу медициналык китепчелери бар.	ББ ТР 021/2011 11-б., 6-п. КР ОТ № 225				
12.2	б	Персоналдардын ден соолугунун абалына күнүмдүк көзөмөл жүргүзүлүп турат, контролдоонун жыйынтыгы документтештирилип атайын журналга бекитилет.	ББ ТР 021/2011 11-б., 7-п.				
12.3	б	Башка жактан келген бөтөн адамдарды объектиге киргизүү эрежелери сакталган. Кирген бөтөн адамдарды каттоо журналы бар, жазуу түрүндө жүргүзүлөт.	ББ ТР 021/2011 10-берене				
12.4	б	Кызматкерлер санитардык жана атайын жумуш кийимдери менен камсыздалган. Сырткы кийимдерди жана атайын кийимдерди, жеке буюмдарды жана бут кийимдерди сактоо эрежелери сакталган.	ББ ТР 021/2011 10-б., 3-п, 9-бөлүм				
12.5	б	Жеке өздүк гигиена эрежелери	ББ ТР				

		сакталган: жумуш иштери таза санитардык кийимдер, алмаштырылуучу бут кийимдер менен жүргүзүлөт, зер буюмдары жок, кол кап жана баш кийим менен иштешет. Өндүрүштүк жайларда тамак-аш кабыл алынбайт.	021/2011 10-б., 3-п., 9-бөлүм, 11-б., 5-п.				
12.6	б	Жумуш орундарында колду жуу жана дезинфекциялоо боюнча инструкциялар бар	ББ ТР 021/2011 10-берене				
<b>13. Унаа менен ташуудагы талаптар</b>							
13.1	б	Транспорт каражаттары же транспорттун түрлөрү булгануудан, анын ичинде чандан жана буудан эффективдүү коргоонуну камсыздайбы? Мисалы – азыктардын үстү жабылганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 9-бөлүм, п.9.2.				
13.2	б	Мүмкүн болгон жерлерде патогендик же бузулуучу бактериялардын өсүшүнө жол бербөө үчүн температураны жана башка шарттарды сактоодо транспорт каражаттары же транспорттун түрлөрү натыйжалуубу?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п. 9.2.				
13.3	б	Бул температуралар текшерилип, алардын көрсөткүчтөрү жазылабы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п. 9.2.				
<b>14. Операцияларды көзөмөлдөө. Тиешелүү өндүрүштүк практика (GMP)</b>							
14.1	б	Продукциянын мүнөздөмөлөрү барбы?	(СХС 1-1969) 7-бөлүм, п.7.1.1.				
14.2	б	Продукциянын мүнөздөмөлөрү толук жазылганбы жана мазмун критерийлерине ылайык келеби?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.1.1				
14.3	б	Мониторинг ыкмаларынын жоболору, жооптуу адамдарды аныктоону жана үлгүлөрдү алуунун жыштыгын жана жүргүзүлө турган мониторинг жазууларын камтыйбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.1.3				
14.4	б	Жогорудагы мониторингдин жыйынтыктарынан четтөө болгон учурда оңдоолорду киргизүү чаралары көрүлөбү?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.1.4				
14.5	б	Иштетүү этаптарын, анын ичинде муздак сактоону жана тондурууну көзөмөлдөө үчүн белгиленген	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969)				

		жана жол берилген чектеги температуралар камтуу менен убакытты жана температураны контролдоо системасы барбы?	п.7.2.1				
14.6	б	Температураны контролдоочу приборлор жана анын тактыгын контролдоо үчүн текшерилип турабы жана белгиленген аралыкта калибровка кылынабы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.				
14.7	б	Физикалык коркунучтар аркылуу булганууну алдын алуу үчүн жабдууларды техникалык тейлөө жана текшерүү иштери жүргүзүлүп турабы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.5				
14.8	б	Металл детекторлору сыяктуу аныктоо же текшерүү шаймандары калибрленгенби жана/кандай болсо?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.5				
14.9	б	Айнек сынган учурда персонал аткара турган процедуралар барбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.5				
14.10	б	GMPге ылайык тамак-аш азыктарын өндүрүп иштетүү үчүн кошумча кошулмаларды жана/же жардамчы заттарды кошуу колдонулабы жана кошуунун натыйжалары жазылабы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.6				
14.11	б	Аллергендерди камтыган азыктардын башка тамак-аш азыктары менен кайчылаш байланышын болтурбоо үчүн контролдоо иш чаралары көрүлгөнбү? Мисалы; өзүнчө жана/же аныкталган сактоо	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.7				
<b>15 .Аллергендерди башкаруу</b>							
15.1	б	Компания ингредиенттерди камтыган аллергияны кабыл алып, иштетеби? Мисалы, мекеме сульфиттерди кошумча катары колдонуубу?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.7				
15.2	б	Эгер ошондой болсо, кабыл алгандан баштап, жөнөткөнгө чейин белгилүү аллергияны жок кылуу үчүн системасы барбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.7				
15.3	б	Аллергендерди камтыган азыктардын башка тамак-аш азыктары менен кайчылаш байланышын болтурбоо үчүн контролдоо иш чаралары көрүлгөнбү? Мисалы; өзүнчө жана/же аныкталган сактоо	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.7				

15.4.	б	Аллерген камтыган азыктар менен иштөөгө кызматкерлер окутулганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.7)				
15.5	б	Аллергендердер боюнча окууган кызматкерлердин жазуу тизмеси барбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.7)				
<b>16. Алынып келинген сырьё жана таңгактөөчү материалдар</b>							
16.1	б	Чийки заттардын же материалдардын мүнөздөмөлөрү барбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 7-бөлүм, п.7.2.8				
16.2	б	Чийки зат келгенден кийин текшерилеби? - Өндүрүлгөн датасы (сырткы же экинчи таңгакында!) - Бузулган - Белгиленген аллергиялар - Температура	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.8				
16.3	б	Таңгактоочу материал коопсуз жана тамак-ашка ылайыктуубу? Мисалы, тамак-аш материалдары жөнүндө билдирүү	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.9				
<b>Кайтаруу процедурасы</b>							
17.1	б	Азык-түлүктүн гигиеналык системасынын бузулушуна карата, аларды жүгүртүүдөн кайтарып чакыртып алуу үчүн процедуралар каралганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.5				
17.2	б	Процедурада кайра чакыртып алуу учурунда компетенттүү органдардын байланыш маалыматтары камтылганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.5				
17.3	б	Процедурада, кайра чакыртып алуу учурунда анын себебин, көлөмүн аныктоо жана оңдоо чараларды көрүү, маалыматтар камтылганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.5				
17.4		Процедурада кайра чакыртып алуу документтештирилген маалымат катары сакталышы керектиги көрсөтүлгөнбү?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.5				
<b>18. Окуу жана компетенциялар</b>							
18.1	б	Персоналдарды окутуу программалары барбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.4.1				
18.2	б	Көзөмөлдөөчү жана башкаруучу персонал четтөөлөрдү аныктоо жана тиешелүү чараларды көрүү	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969)				

		үчүн тамак-аш гигиенасы принциптери боюнча билимге ээби?	п.4.2				
18.3	б	Өткөрүлүп жаткан тренингдердин натыйжалуулугуна баа берүү мезгил-мезгили менен жүргүзүлүп турат.	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.4.3				
18.4	б	Квалификацияны жогорулатуу курстары мезгил-мезгили менен өткөрүлөбү?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.4.4				
18.5	б	Окуу өткөндүгү жөнүндө жазуулары сакталып турабы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.4.4				

**Бул текшерүү баракчасы төмөнкүлөрдүн негизинде түзүлгөн:**

- Кыргыз Республикасынын 2021-жылдын 28-октябрындагы № 128 "Укук бузуулар жөнүндө" кодекси;
- Кыргыз Республикасынын 2009-жылдын 24-июлундагы № 248 "Калктын саламаттыгы жөнүндө" Мыйзамы;
- 2007-жылдын 27-мартындагы «Ишкердик субъекттерине текшерүү жүргүзүүнүн тартиби жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамы;
- Бажы биримдигинин «Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жөнүндө» техникалык регламенти (ББ ТР 021/2011);
- Бажы биримдигинин «Жемиштерден жана жашылчалардан шире азыктары үчүн» техникалык регламенти (ББ ТР 023/2011);
- Бажы биримдигинин «Таңгактын коопсуздугу жөнүндө» техникалык регламенти (ББ ТР 005/2011);
- Бажы биримдигинин «Тамак-аш азыктары, аларды маркировкалоо жагынан» техникалык регламенти (ББ ТР 022/2011);
- Бажы биримдигинин «Тамак-аш кошулмаларынын, ароматизаторлордун жана технологиялык жардамдардын коопсуздугуна талаптар» техникалык регламенти (ББ ТР 029/2012);
- Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинетинин 2021-жылдын 21-июнундагы № 34 "Бажы биримдигинин техникалык регламенттеринин талаптарынын сакталышын мамлекеттик контролдоону (көзөмөлдү) ишке ашыруу боюнча ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар жөнүндө" токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2020-жылдын 18-февралындагы № 93 "Тамак-аш азыктарынын коопсуздугун камсыз кылуу жөнүндө" токтому;
- Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинетинин 2022-жылдын 7-февралындагы № 60 «Техникалык регламенттердин талаптарынын сакталышына мамлекеттик контролдоону (көзөмөлдөөнү) жүргүзүү маселелери жөнүндө» токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 18-февралындагы № 108 «Ишкердик иш-аракетти жүзөгө ашырууда тобокелдик даражасын баалоо критерийлерин бекитүү жөнүндө» токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майындагы № 225 «Кыргыз Республикасынын калктын саламаттыгын сактоо жаатындагы ченемдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө» токтому.
- Тамак-аш гигиенасынын жалпы принциптерин колдонуу боюнча Codex Alimentarius Guidelines CAC/GL 61 – 2007

**Текшерүү актысы/пандык текшерүүнүн жыйынтыктары:**

---

---

---

---

---

---

---

---

Текшерүүнүн жыйынтыктары менен таанышуу же таанышудан баш тартуу жөнүндө маалыматтар:

---

Текшерилген субъектинин жетекчиси

(өкүлү):

Аты-жөнү, ээлеген кызматы

колу

Бйгарым укуктуу органдын кызматкери:

---

---

---

---

Аты-жөнү, ээлеген кызматы

колу

**Алынган үлгүлөрдүн лабораториялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы:**

1.	Б.	Микробиологиялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы				
2.	Б.	Физико-химиялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы				

**Контролдук текшерүүнүн жыйынтыгы жана натыйжасы:**

---

---

---

---

---

**Текшерүүнүн жыйынтыгы менен тобокелдикти баалоо:**

Чен өлчөмү (критерийи)		саны	%	балл
Мыйзамдардын талаптарынын аткарылышы (МТА)	А группасындагы айырмалардын саны			
	Б группасындагы айырмалардын саны			
Ишмердүүлүк масштабы (ИМ)				
Мурдагы текшерүүнүн жыйынтыгы (МТЖ)				
Жыйынтыктоочу балл				



Текшерүүнүн натыйжасында жана топтолгон баллдын суммасына ылайык  
(КРӨ 2012-жылдын 18-февралдагы №108 токтомунун негизинде) объект:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Текшерүү мезгилдүүлүгү боюнча кооптулугу аныкталды: + белгиси коюлат:

Жогорку			Орто		Арзыбаган
Бир жылда эки жолудан көп эмес	Бир жылда бир жолудан көп эмес	Эки жылда бир жолудан көп эмес	Үч жылда бир жолу	Төрт жылда бир жолу	Беш жылда бир жолу

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Текшерүүнүн натыйжалары менен таанышуу же таанышуудан баш тартуу жөнүндө  
маалымат: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Текшерилген субъектинин жетекчиси  
(өкүлү): \_\_\_\_\_

Аты-жөнү, ээлеген кызматы

колу

Бийгарым укуктуу органдын кызматкери:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Аты-жөнү, ээлеген кызматы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

колу