

2-Тиркеме

Бекитилди
биргеленкен буйругу менен

КР Экономика жана коммерция
Министрлигинин

2022-жылдын « 03 »- 10 № 131

КР Саламаттык сактоо министрлигинин
Оорулардын алдын алуу жана мамлекеттик
санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө
Департаментинин
2022-жылдын « 03 »- 10 № 131

Кондитердик, ун, нан жана макарон азыктарын өндүрүү менен тамак-аш
азыктарынын жана чийки азыктарын мекемелер үчүн санитардык-эпидемиологиялык
изилдөө актысы менен
ТЕКШЕРҮҮ БАРАГЫ

№ _____ “ _____ ” _____ 202__ г.

Текшерүүнү дайындаган мекеме: _____

Текшерүү жүргүзгөн (үшкөн) адистин (тердин) толук аты жөнү.:

(адистин) кызмат абалы жана кызматтык күбөлүгүнүн номери

Текшерүүгө көрсөтмө: _____

Текшерүүгө негиз болгон (буйрук), көрсөтмөлүн күнү, номери,

Текшерилүүчү субъектинин аталышы жана дареги:

Катышуусу менен: _____

(субъекти текшерүүгө катышкан адистин толук аты жөнү)

Текшерүүнүн түрү жана максаты: _____

Текшерүү жүргүзүүнүн мөөнөтү: _____ убактысы: _____

(башталды, аяктады)

Текшерүү мезгили: _____

ИНН: _____

Телефон: _____ факс: _____

Электрондук почтанын дареги: _____ @ _____

Эскертме: _____

№	гр.	Суроолор/талаптар	Нормативдик документ	ооба	жок	Талап кылынбайт	Эскертме
Жалпы талаптар. Тамак азыктарынын коопсуздугун камсыз кылуу үчүн документациялар							
1	б	Өндүрүш көзөмөл программасынын бардыгы, ага жооптуу адамды бекиткендигинин аныктыгы	10,11- берене, 021/2011 ББ ТР				
2	а	Чыгарылып жаткан даяр азыктын келип чыкканын, сапатын жана коопсуздугун аныктаган документи бар.	3-п, 5-берене, 1-п, 23 берене, 021/2011 ББ ТР				
3	б	Чийки азыктардын жана колдонулган ингредиенттердин келип чыкканын, сапатын жана коопсуздугун аныктаган документи бар.	3-п, 5-берене, 021/2011 ББ ТР				
4	б	Таңгактоочу материалдардын коопсуздугун аныктаган документи бар.	10-п, 5-берене 005/2011 ББ ТР, 7-берене 005/2011 ББ ТР				
Тамак-аш өнөр жайы-өндүрүштүк жайларынын жана жабдуулардын проектиси. Жайгашкан жерине жана структурасына талаптар							
5	б	Мекеменин өндүрүштүк жайларынын курулуш планы жана маршруту, ошондой эле иштөө процесси жана персоналдын кыймылы кайчылаш булганууну алдын ала тургандайбы?	3-бөлүм, 3.1 бөлүгү				
6	б	Өндүрүштүк жай кайчылаш булганууларды алдын алуу үчүн атайы тоскучтар, дубалдар менен аймактарга бөлүнгөнбү?	3-бөлүм, 3.1 бөлүгү				
7	б	Өнөр жай ишканасынын периметри боюнча тосмолордун жана жашыл аянттардын болушу.					
8	б	Санитардык коргоо зоналары сакталып жатабы?					
Өндүрүштүк жана көмөкчү жайларга талаптар							
9	б	Бөлмөлөрдүн техникалык абалы; дубалдардын, шыптардын, полдун, терезелердин, эшиктердин жана башкалардын беттери суу өткөрбөй жана синбей турган жана уулуу эмес материалдардан жасалган. Жууптазалоо жана зарыл болгон учурда дезинфекциялоо үчүн жеткиликтүү, ошондой эле полдор суунун агып кетүүсүнө (дренаж) жеткиликтүү.	5-пункт 14-берене 021/2011 ББ ТР				
10	б	Өндүрүш бөлмөлөрүнүн аянтынын планировкалануусу	1-п, 14-берене				

		(технологиялык, техникалык) нормативдик документтердин технологиялык процессти аткарганга шайкеш келет.	021/2017 ББ ТР				
11	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.	1-п,1-бөлүм 14 берене 021/2011 ББ ТР				
12	б	Өндүрүштүк бөлмөлөр жаныбарлардын, канаттуулардын, кемирүүчүлөрдүн, курт-кумурскалардын киришинен корголгон. Инсектициддик лампалар бар.	1-п, 3-бөлүм,14-берене 021/2011 ББ ТР				
13	б	Терезелер тышкы бетинен, курт кумурскалардын кирүүсүнө тоскоол болуучу, чечүүгө жана тазалоого оной торчолор менен тосулган.	14 - берене 021/2011 ББ ТР				
14	б	Ысык жана муздак суусу бар, кол жуугучтар жана колду сүртүүчү жана/же кургатуу үчүн жабдыктары бар, кол жуугучтар жетиштүү санда бар.	1-п, 4-бөлүм, 14-берене 021/2011 ББ ТР				
15	б	Керектүү жайлар микробдорду жок кылуучу (бактерициддик) лампалар же абанын булганышы болтурбоо же азайтуу үчүн башка каражаттар менен жабдылган.	1-п, 2-бөлүм, 14 берене 021/2011 ББ ТР				
16	б	Өндүрүшдүк зонада жеке буюмдар жана сырттан келген башка нерселер жок. Кызматкерлер үчүн кийим-кече жана бут кийим үчүн тиричилик бөлмөлөрү жетиштүү санда бар.	3,4-п. 14-берене 021/2011 ББ ТР				
17	б	Өндүрүш бөлмөлөрү табийгый жана жасалма жарыктандаруу менен камсыздалган.	2-п, 2-бөлүк 14-берене 021/2011 ББ ТР				
18	б	Жарыктандыруу жумушчулардын жасаган ишине ылайыктуубу, ден-соолугуна терс таасирин тийгизбейби	3.2.6				
19	б	Лампа шамдарынын конструкциясы анын айнек сыныктарынын продукцияга түшүшүнө жол бербейт, лампалар ачык технологиялык жабдуулардын үстү жактарына орнотулган эмес.	14-берене 021/2011 ББ ТР				
20	б	Кирип- чыгаруучу желдеткичтер фильтр ж.б. тазалоочу каражаттар менен жабдылган, аларды тазалап турууга шарт жаратылган.	2-п, 1-бөлүм, 14-берене 021/2011 ББ ТР				
21	б	өндүрүш жайында тамак-аштын аба аркылуу булгануусун азайтууга	3.2.5				

		жана тиешелүү нымдуулукту камсыздоого табигый жана жасалма желдеткичтер орнотулган				
22	б	Дренаж жана таштандыларды чыгаруу системалары орнотулганбы?	14-берене ББ ТР 021/2011			
23	а	Коопту заттарды сактоого контейнерлер колдонулабы жана тышкы бетинде тамак-аштын атайылап же кокустан булганышын алдын алуу үчүн көрсөтмөлөрү барбы.				
24	б	Өндүрүштүк жайдын чийки азыктарды, бышырылган/кайра иштетилген тамак-аштан жана аллергиялык эмес тамак-аштардан бөлүү мүмкүнчүлүгү барбы?				
25	б	Идиш-аяктарды жана зарыл болсо, чакан жабдууларды тазалоо үчүн атайын бөлүнгөн жерлер барбы жана алар даараткана жана таштандыларды чогултуу сыяктуу өтө булганган жерлерден алыс жайгашканбы?	3.2.2			
26	б	Өндүрүштүк жайдын канализация системасы тамак-ашты булгабоого ылайыкталып жасалган	7-п,14-берене ББ ТР 021/2011			
27	б	Даарат кана санитардык эпидемиологиялык талаптарга жооп берет	КР11.04.2016 –ж № 201 ӨТ 25-тиркеме			
28	б	Мекеменин ичинде жайгашкан даарат кананын эшиги өндүрүш жайдын ичине ачылбайт, кире беришинде персоналдардын кийимин илүүгө ылайыкталган кийим илгич менен жана кол жуугуч менен жабдылган.	2-п, 3-бөлүм, 14-берене ББ ТР 021/2011			
29	б	Өндүрүш жайында тамеки тартууга же никотин камтыган азыктарды колдонууга тыюу салынган талаптар аткарылат	КР Ө 15.09.2022 –ж., № 121 мыйзамынын 13-беренеси			
30	б	Өндүрүштүк жайларда тамеки жана никотин чегүүгө (керектөө), анын ичинде суу түтүктөрүн (кальянды), тамекини жылытуу системаларын жана башка тамеки тартуучу аксессуарларды колдонууга, ошондой эле ENDS (анын ичинде электрондук тамекилерди) колдонууга тыюу салган белгилер бар.	КР 15.09.2022 –ж., № 121 мыйзамы КР ССМ 20.01.2022-ж, № 57 буйругу			

Технологиялык жана башка жабдыктарга карата талаптар:

31	б	Технологиялык жабдуулар ондолгон иштөөгө жарактуу.	15-берене 021/2011 ББ ТР				
32	б	Жабдууларды эксплуатациялоо эрежелери анын инструкциясына (паспортуна) ылайык сакталган. Жабдуулардын техникалык абалын текшерүү документтери (журнал, график) бар.	15-берене 021/2011 ББ ТР				
33	б	Технологиялык жабдуулардын жана инвентарлардын жумушчу беттери сиңбеген жана коррозияга каршы материалдардан жасалган.	3-п, 15- берене, 3-п, 15-берене 021/2011 ББ ТР				

Операцияларды контролдоо (Чыныгы GMP)

34	б	Азыктын мүнөздөмөсү барабы?	7.1.1, 7 бөлүм				
35	б	Азыктын мүнөздөмөсү толукпу жана курамы критерийлерине ылайык келеби?	7.1.1				
36	б	Мониторингдин ыкмалары жана процедуралары, жооптуу адамдарды аныктоону жана үлгүлөрдү алуунун жыштыгын жана жүргүзүлө турган мониторинг жазууларын камтыйбы?	7.1.3				
37	б	Жогорудагы мониторингдин жыйынтыктарынан четтөө болгон учурда оңдоо чаралары көрүлөбү?	7.1.4				
38	б	Өндүрүштөгү иштөө этаптарын, анын ичинде муздак сактоону жана тондурууну көзөмөлдөө үчүн белгиленген температуралар жана аларды ченөө аралыктарын көзөмөлдөө системасы барбы?	7.2.1				
39	б	Температура өлчөөчү прибор тактык үчүн текшерилип турабы жана белгиленген аралыкта калибрленеби?	7.2.1				
40	б	Физикалык коркунучтар аркылуу булганууну алдын алуу үчүн жабдууларды техникалык тейлөө жана текшерүү иштери жүргүзүлөбү?	7.2.5				
41	б	Металл детекторлору сыяктуу аныктоо же текшерүү шаймандары калибрленгенби?	7.2.5				
42	б	Айнектен жасалган заттар сынган учурда персонал аткара турган жоболор барбы?	7.2.5				
43	б	тамак-ашты кайра иштетүүдө Кошумчалар жана кошумча заттар GMPге ылайык колдонулабы жана натыйжалары жазылабы?	7.2.6				

44	б	Аллергендерди камтыган азыктардын башка тамак-аш менен кайчылаш байланышын болтурбоо үчүн көзөмөл барбы? Мисалы; өзүнчө жана/же белгилүү сактоочу жай.	7.2.7				
Чийки тамак-аш заттардын, комокчу материалдардын, таңгактардын жана даяр тамак аш продукциянын коопсуздугун камсыз кылуу боюнча талаптар							
45	б	ХАССП принциптерине негизделген жол-жоболор иштелип чыккан жана ишке киргизилген жана аткарылууда	10-берене ББ ТР 021/2011				
46	б	Көп тармактуу командадан турган расмий тамак-аш коопсуздук (ХАССП) тобу барбы?	10-берене ББ ТР 021/2011				
47	б	(а) ишканада өндүрүлгөн продукция үчүн акыркы продукттунун спецификациясы түзүлдүбү?	10-берене ББ ТР 021/2011				
48	б	Максаттуу пайдалануу же арналган колдонуучулар тобу аныкталганбы?	10-берене ББ ТР 021/2011				
49	б	Чийки заттарды жана ингредиенттерди алып келип жеткирүүчүнү, ошондой эле ишкана даяр продукцияны кимге жеткиргенин аныктоого мүмкүндүк берген байкоо жүргүзүү системасы киргизилген.	3-п.12-бөлүм, 10-берене 021/2011 ББ ТР 1-п, 13-берене; 8-п, 2-бөлүм, 1-тиркеме 11.04.2016-ж, № 201 КР ӨТ				
50	б	Компания тарабынан өндүрүлгөн продукттунун(тардын) бир же бир нече блок-схемалары даярдалганбы?	10-берене ББ ТР 021/2011				
51	б	Блок-схемада (ингредиенттердин, суунун, кайра иштетүүнүн, таңгактоочу материалдардын) кириши жана (таштандылардын, кайра иштетүүнүн) чыгарылыштары корсотулгонбу?	10-берене ББ ТР 021/2011				
52	б	Блок-схеманын өзү текшерилгенби жана текшерүүнүн датасы тастыкталганбы?	10-берене ББ ТР 021/2011				
53	б	Коркунуч факторлорунун анализи түзүлгөнбү?	10-берене ББ ТР 021/2011				
54	б	Коркунуч факторлорунун анализи тобокелдик баалоону камтыйбы?	10-берене ББ ТР 021/2011				
55	а	Өндүрүштүк (даярдоо) процессинде кооптуу тамак-аш азыктарынын жүгүртүүгө чыгышына алып келүүчү коркунучтуу факторлордун тизмеси аныкталган жана документтештирилген.	3-п,1- бөлүм,11 берене 021/2011 ББ ТР				

56	б	Өндүрүштүк процесстин (даярдап чыгаруу) критикалык контролдук точкаларынын тизмеси аныкталган жана документтештирилген.	3-п,2-бөлүм,11-берене 021/2011 ББ ТР				
57	б	Критикалык контролдук точкалардагы көзөмөлдөнүүчү параметрлердин чектөө өлчөмдөрү аныкталган жана документтештирилген	3-п,3-бөлүм,11-берене 021/2011 ББ ТР				
58	б	Өндүрүштүк процесстин критикалык контролдук точкаларына мониторинг жүргүзүүнүн тартиби аныкталган.	3-п,4-бөлүм,11-берене, 021/2011 ББ ТР				
59	б	Эгерде бир же бир нече ККТ аныкталган болсо, критикалык чектери белгиленгенби?	10-берене ББ ТР 021/2011				
60	б	ККТ үчүн мониторинг системасы иштелип чыктыбы?	10-берене ББ ТР 021/2011				
61	б	Мониторинг системасы четтөөлөр болгон учурда маалыматты же түзөтүүчү иш-чараларди камтыйбы?	10-берене ББ ТР 021/2011				
62	б	Түзөө (коррекция) жана түзөтүүчү (коррекциялоо) иш-чаралары жүргүзүлүп турат	3-п, 5-бөлүм, 11-берене ББ ТР 021/2011				
63	а	ККТга мониторинг жүргүзүүнү камсыз кылган ченөө каражаттарынын текшерилгендиги/калибровкалангандыгы тууралуу (текшерилгендиги тууралуу сертификат/калибровкалангандыгы тууралуу сертификат) бар экендигин ырастоочу документтери бар.	3-п,4-бөлүм, 11-берене 021/2011 ББ ТР				
64	б	НАССР системасы иштеп жатканын тастыктоо үчүн текшерүү процедуралары барбы? Төмөнкүдөй; - микробиологиялык изилдөөлөрдүн натыйжалары. - ички аудиттин жыйынтыгы - тазалоо жана санитардык тазалоонун натыйжалары.	10-берене ББ ТР 021/2011				
65	б	Жүгүртүүгө чыгарылган тамак-аш азыктарынын талаптарга ылайык келишин мезгили менен текшерүү мөөнөттөрү белгиленген.	3-п,6-бөлүм,11-берене 021/2011 ББ ТР				
66	б	НАССР системасынын элементтери документтештирилгенби?	10-берене ББ ТР 021/2011				
67	б	Мониторинг иш-аракеттеринин жазуулары барбы?	10-берене ББ ТР 021/2011				

Суу менен камсыздоого карата талаптар:

68	а	Үзгүлтүксүз жана коопсуз суу менен камсыздалган	КР от 21.04.2011-ж, мыйзамы, 12-берене ББ ТР 021/2011				
69	б	Суунун сапатына жана коопсуздугуна контролдоону жүргүзө турган жерлерин көрсөтүү менен түзүлгөн суу менен камсыздоо схемасы барбы?	12-берене 021/2011 ББ ТР				
70	б	Суу менен камсыздоо системасы техникалык жана чарбалык ичүүчү (зарыл болгон учурда) деп бөлүнгөндүгү аткарылганбы. Суу түтүктөрүн маркировкалоо.	3-п. 12-берене 021/2011 ББ ТР				
71	б	Тамак-аш азыктары менен буу байланышта колдонулабы (бланшировка ж.б.), эгер ооба болсо, анда коопсуздук тастыктоо жүргүзүлөт	2-п.2-бөлүм, 12-берене 021/2011 ББ ТР				
72	б	Тамак-аш азыктарынын курамына муз колонулабы, эгер колдонулса коопсуздукту аныктоо жүргүзүлөбү?	2-п.3- берене,12- берене 021/2011 ББ ТР				
73	б	Суунун сапатын жана коопсуздугун аныктаган документи барбы?	2-п, 12-берене 021/2011 ББ ТР				
Чийки заттарды, тамак-аш продуктыларын жана материалдарды сактоо жана ташуу							
74	а	Даяр жана чийки азык-түлүктөр өз алдынча сакталат.	4-п 13-берене 021/2011 ББ ТР				
75	б	Товардык коншулаштык эрежелери сакталууда: продукциянын түрлөрүнө жараша зоналарга бөлүнгөн, стелаж текчелери маркировкаланган	10,11,13,14- беренелер 021/2011 ББ ТР				
76	б	Кампанын аянтынын көлөмү сактоого кабыл алынган продукциянын санына жараша туура келет. Паллет, стеллаждар жетиштүү санда бар	4-п. 13-берене 021/2011 ББ ТР				
77	б	Кампада сакталган, анын ичинде күнүмдүк өндүрүшкө арналган продукцияларды (маркировкасы бар) идентификациялап аныктоого болот. Сакталган азыктар этикеткадагы маркировкага ылайык келет	17-берене 021/2011 ББ ТР				
78	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).	4-п. 13-берене; 7-п,17-берене 021/2011 ББ ТР 7,12- п. 17- берене 021/2011 ББ ТР;				
79	а	Продукциянын жарактуулук мөөнөтү сакталган. Мөөнөтү өткөн продукциялар жок	7,12-п. 17- берене 021/2011 ББ				

			ТР;				
80	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.	2-п. 15-берене 021/2011 ББ ТР				
81	б	Сактоо шарттарын контролдоонун натыйжалары боюнча эсепке алуу жүргүзүлөт	3-п.11-б.10- берене 021/2011 ББ ТР				
82	б	Чийки тамак-аш азыктарын жана материалдарды сактоо үчүн камераларды жана бөлмөлөрдү тазалоо жана дезинфекциялоо боюнча жазуулардын болушу	3-п,7-б,11 - берене 021/2011 ББ ТР				
83	б	Бөлмөлөр, муздаткыч камералар (шыптар, полдор, дубалдар, лампалар) талаптагыдай санитардык-техникалык абалда кармалат..	14-берене 021/2011 ББ ТР				
84	б	Азык түлүктөрдө сактоо шарттары жөнүндөгү маалыматы бар					
85	б	Тамак-ашты даярдоодо йоддолгон туз колдонулат. Сактоо шарттары сакталат.	КР 18.02.2000-ж №40 мыйзамы				
86	б	Тамак-ашты даярдоодо байыгылган ун колдонулат. Сактоо шарттары сакталат.	КР 2009- жылдын 11- марты № 78 мыйзамы				

Даяр азыктарды тангактоого жана маркировкалоого талаптар

87	б	Сатуу үчүн арналган даяр продукция белгиленген талаптарга ылайык продукциянын коопсуздугун жана керектөө касиеттеринин сакталышын камсыз кылуучу тангактарга салынган.	4-берене 022/2012 ББ ТР *6-берене 005/2011 ББ				
88	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	4-берене 022/2011 ББ ТР				
89	б	Маркировкалоо мамлекеттик жана расмий тилдерде берилген,	4-берене 022/2011 ББ				

		импортолгон продукцияларда орус жана мамлекеттик тилдерде жазылган	ТР				
90	б	Маркировка аллергиялар тууралуу маалыматты камтыйт	13,14-берене 4.4-берене,4-берене ББ ТР 022/2011 11-бөлүм ББ ТР				
91	б	Даяр азыктын транспорттук таңгагын маркировкасы колдонуу таңгагына туура келет, жеңил окулган, толук, аталышына карата туура маалыматты камтыган, курамы, саны, даярдоо күнү, жарактуулук мөөнөтү, сактоо шарттары, тамак-аш продукциясынын партиясын идентификациялоого мүмкүндүк берген маалыматтар аткарылган.	4.2.-бөлүк, 4-берене ББ ТР022/2011				
92	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.	022/2011 ББ ТР				

Транспорттук каражаттарды жууп тазалоону, дезинфекциялоону жүргүзүү, өндүрүштүк жайларды жана жабдууларды дератизациялоо, дезинсекциялоо

93	б	Автотранспорт каражаттарды (жүк отсектерин, контейнерлерин ж.б.) жууп тазалоо жана санитардык обработка жүргүзүү (дезинфекциялоо)	6-п. 17-берене ББ ТР 021/2011				
94	б	Өндүрүштүк болмөлөрдү жана жабдууларды жууп тазалоонун, дезинфекциялоонун план-графи бар	3-п.3-б.11-берене ББ ТР 021/2011				
95	б	Жумуш ордунда жабдууларды жана инвентарларды санитардык тазалоо боюнча инструкциялары бар	15-берене 021/2011 ББ ТР				?
96	б	Жууп тазалоонун жана дезинфекциялоонун натыйжалуулугун текшерүү (верификация) үзгүлтүксүз жүргүзүлөт	3-п, 10-берене 021/2011 ББ ТР				
97	б	Жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар нускамаларына ылайык колдонулабы?	5-20 бөлүм БСНТ				
98	б	Мекеме тазалоочу шаймандар, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен керектүү санда камсыздалган	3-п,11-берене 021/2011 ББ ТР				

99	б	Тазалоочу шаймандарды, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды сактоо жана кайра иштетүү үчүн шарттар түзүлгөн. Тазалоочу инвентарлар маркировкаланган	3-п. 11-берене 021/2011 ББ ТР				
100	б	Дератизация жана дезинсекциялоо иштерин жүргүзүү шаймандары бар, аткарылган иштердин жазуу эсеби жүргүзүлөт	3-п, 11-берене 021/2011 ББ ТР				
101	а	Дезинсекциялоодо, дератизациялоодо жана дезинфекциялоодо колдонулуучу препараттарды сактоо үчүн, температуралык жана нымдуулукту режимдерин сактоо менен, өзүнчө атайын сактоочу кампалар бар.	4-п,14-берене 021/2011 ББ ТР				
102	б	Тазалоо жана дезинфекциялоо иштеринин жүргүзүлүшү мезгил-мезгили менен контролго алынабы жана натыйжалары документтештирилеби?	5.1.3				
103	б	Имараттын ичинде жана сыртында тамак-аштын булганышын алдын алуу үчүн (зыянкечтерди кармоо үчүн) капкандар жана детекторлор барбы жана орнотулганбы?					
104	б	Зыянкечтердин пайда болуу себептери аныкталдыбы жана кайра кайталанбашы үчүн иш чаралар көрүлдүбү?					
105	б	Зыянкечтер менен күрөшүүнүн жана көрүлгөн иш чаралар боюнча мониторинг жүргүзүлөбү жана жазуулары сакталабы?					
Таштандыларды башкаруу							
106	б	Таштандылар үзгүлтүксүз чыгарылат, контейнерлер маркировкаланган	1, 3-п, 16-берене, 1-п,3-бөлүм, 16-берене 021/2011 ББ ТР				
107	б	Таштандыларды маркировкаланган контейнерлерде сактоо үчүн атайын жер бөлүнгөн, таштандыларды сактоо эрежелери сакталган	5-п, 16-берене 021/2011 ББ ТР				
108	б	Таштандыларды сактоо үчүн резервуарлардын (идиштеринин) конструкциясы аларды тазалоого, жууганга, дезинфекциялоого жана ал жакка жаныбарлардын киришине жол бербөөгө камсыз кылынган.	4-п, 16-берене 021/2011 ББ ТР				
109	б	Таштандыларды утилдештирүү үчүн жооптуу кызматкерлер булгануунун булагы болуп калбаш					

		үчүн үйрөтүлгөнбү?					
Персонал. Жеке өздүк гигиена. Окуу							
110	б	Жумушчулар (алдын ала жана мезгилдүү) милдеттүү медициналык кароодон өтүшкөн, ден соолугунун абалын аныктаган медициналык китепчеси бар.	6-п. 11-берене ББ ТР 021/2011, КРӨ №225 токтому				
111	а	Персоналдардын ден соолугунун абалына күнүмдүк көзөмөл жүргүзүлүп турат, контролдоонун жыйынтыгы документтештирилип атайын журналга бекитилет.	7-п, 11-берене 021/2011 ББ ТР				
112	б	Башка жактан келген бөтөн адамдарды объектиге киргизүү эрежелери сакталган. Кирген бөтөн адамдарды каттоо журналы бар, жазуу түрүндө жүргүзүлөт.	10-берене 021/2011 ББ ТР				
113	б	Кызматкерлер санитардык жана атайын жумуш кийимдери менен камсыздалган. Сырткы кийимдерди жана атайын кийимдерди, жеке буюмдарды жана бут кийимдерди сактоо эрежелери сакталган.	3-п, 9-п, 10- берене 3-п,9- бөлүм,10- берене 021/2011 ББ ТР				
114	б	Жеке өздүк гигиена эрежелери 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.	3-п, 9-10 берене, 3-п,9- бөлүм,10- берене 5-п, 11-берене 021/2011 ББ ТР				
115	б	Жумуш орундарында колду жуу жана дезинфекциялоо боюнча инструкциялар бар	10-берене 021/2011 ББ ТР				
116	б	Өндүрүштүк жайларда тез медициналык жардам көрсөтүү үчүн дары-дармек каражаттар жана аптечка каралган	КР Эмгек кодексинин 217-беренеси				
117	б	Кадрларды окутуу программалары барбы?	4.1				
118	б	Көзөмөлдөөчү жана башкаруучу персонал четтөөлөрдү аныктоо жана тиешелүү чараларды көрүү үчүн тамак-аш гигиенасынын принциптери боюнча билимге ээби? Өткөрүлүп жаткан тренингдердин натыйжалуулугуна баа берүү мезгил-мезгили менен жүргүзүлүп турат.	4.2				
119	б	Өткөрүлүп жаткан тренингдердин натыйжалуулугуна баа берүү мезгил-мезгили менен жүргүзүлүп	4.3				

		турат.					
120	б	Квалификацияны жогорулатуу курстары мезгил-мезгили менен өткөрүлөбү?	4.3				
121	б	Өткөрүлүп жаткан окуулар жөнүндө маалымат жазуу түрүндө сакталабы?	4.4				
Транспорттоо (өндүрүш жайында (чогултуу борборлорунан, кооперативдерден, чарбадан тышкары), өндүрүштөн (дистрибуция))							
122	а	Транспорт каражаттары же транспорттун түрлөрү булгануудан, анын ичинде чаңдан жана буудан эффективдүү коргоону камсыздайбы? (М: азыктардын үстүнкү бети жабылганбы)	9.2, 9 -бөлүм				
123	б	Азык-түлүктөрдү ташуу, транспорт каражаттары менен ташуунун белгиленген шарттарына ылайык жүргүзүлөбү?	2-п, 17-берене ББ ТР 021/2011				
124	б	Азык-түлүктөрдү ташууга арналган транспорт каражаттарында азык түлүктөрдүн бузулбоосу үчүн тиешелүү температуралык режим жана башка шарттар сакталат.	9.2 бөлүм				
125	б	Ар кандай тамак-аш азыктарын жана башка товарларды бир эле учурда ташуу (ташуу) үчүн транспорт каражаттарында, контаминация жана тамак-аш азыктарынын органолептикалык касиеттеринин өзгөрүшүн болтурбоочу шарттар сакталабы?	3-4 п, 17-берене. ББ ТР 021/2011				
126	б	Транспорттук каражаттардын жана контейнерлердин жүк бөлүктөрүнүн конструкциясы тамак-аш азыктарын булгоочу кемирүүчүлөрдүн жана курт-кумурскалардын кирип кетпөөсүн камсыздайбы? Жана жууп тазалоого керек болгон учурда дезинфекциялоого ылайыктуубу?	3-4 п., 17-берене. ББ ТР 021/2011				
127	б	Температуранын, нымдуулуктун ж.б. көрсөткүчтөрү текшерилип жана жазылып турабы?	9.2				
Кайрадан чакыртып алуу иш-чарасы							
128	б	Азык-түлүктүн гигиеналык системасы бузулган учурда тез аранын ичинде сатуудагы тамак-аш азыктарын, азык түлүктөрдү кайтаруу жол-жобосу барбы?	СХС 1-1969 2020 чыгарылыш 7.5 бөлүкчө				
129	б	Сатуудагы тамак-аш азыктарын,	7.5				

		азык түлүктөрдү кайтаруу үчүн компетенттүү органдардын жана адамдардын байланыш маалыматтары барбы?				
130	б	Процедурада кайра чакыртып алуу документтештирилген маалымат катары сакталышы керектиги сүрөттөлөбү?	7.5			
131	б	Техникалык регламенттердин талаптарына жооп бербеген тамак-аш азыктарын жүгүртүүдөн алып салуу иш-чаралары тамак-аш азыктарынын ээси тарабынан өз алдынча жүргүзүлөбү?	4-п, 5-берене ББ ТР 021/2011			
132	б	Белгиленген талаптарга жооп бербеген тамак-аш азыктарын жана тамак-аш сырьесун, анын ичинде сактоо мөөнөтү өтүп кеткен тамак-аш азыктарын утилдештирүү боюнча талаптар сакталып жатабы?	5-18-берене, ТР ТС 021/2011			

Бул текшерүү баракчасы төмөнкүлөрдүн негизинде түзүлгөн:

- Кыргыз Республикасынын «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндөгү» № 248 мыйзамы »;
- «Тамак аш коопсуздугу боюнча» 021/2011 ББ ТР;
- «Таңгактоонун коопсуздугу жөнүндө» 005/2011 ББ ТР;
- «Тамак азыктарды маркировкалоо боюнча бөлүгү» 022/2011 Бажы биримдигинин Техникалык Регламенти;
- «Тамак аш кошулмаларынын, ароматизаторлордун, технологиялык кошумча азыктардын коопсуздугуна карата талаптар» 029/2012 Бажы биримдигинин Техникалык Регламенти;
- Кыргыз Республикасынын " Ишкердик субъектилерин текшерүүнүн тартиби жөнүндөгү" 27 март 2007 жылдагы токтому;
- Кыргыз Республикасынын "Кыргыз Республикасынын жарандарынын ден соолугун тамскини, никотинди керектөөнүн кесепеттеринен жана айланадагы тамски түтүнүнүн жана аэрозолдун таасиринен коргоо жөнүндө" 2021-жылдын 15-сентябры № 121 мыйзамы
- Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинетинин токтому «Евразия экономикалык биримдигинин техникалык регламенттеринин талаптарын сактоого мамлекеттик контролду (көзөмөлдү) жүргүзүү боюнча ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар жөнүндө» 2021-жылдын 21-июну № 34
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн Токтому «Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө» 2011-жылдын 16-майы № 225
- Кыргыз Республикасынын 2009-жылдын 11-марты № 78 «Нан унун байытуу жөнүндө» мыйзамы
- Кыргыз Республикасынын 2000-жылдын 18-февралындагы № 40 "Йод жетишсиздигинин ооруларын алдын алуу жөнүндө" Мыйзамы

Текшерүү актысы/ пландуу текшерүүнүн жыйынтыгы:

Текшерүүнүн жыйынтыктары менен таанышуу же таанышудан баш тартуу жөнүндө маалыматтар: _____

Текшерилген субъектинин жетекчиси (өкүлү):

Толук аты жөнү, ээлеген кызматы

колу

Ыйгарым укуктуу текшерүү мекемесинин кызматчысы:

Толук аты жөнү, ээлеген кызматы

колу

10. Алынган үлгүлөрдүн лабораториялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы:

10.1.	Б.	Микробиологиялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы				
10.2.	Б.	Физико-химиялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы				

Контролдук текшерүүнүн жыйынтыгы жана натыйжасы:

Текшерүүнүн жыйынтыгы менен тобокелдикти баалоо:

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

Текшерүүнүн натыйжасында жана топтолгон баллдын суммасына ылайык
(КРӨ 2012-жылдын 18-февралдагы №108 токтомдун 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

Бйгарым укуктуу органдын кызматкери:

Аты-жөнү, ээлеген кызматы

колу