

Бекитилди
КР Экономика жана коммерция
Министрлигинин

2022-жылдын « 03 » - 20 № 171

КР Саламаттык сактоо министрлигинин
Оружалардын алдын алуу жана мамлекеттик
санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө
Департаментинин

2022-жылдын « 03 » - 20 № 109

биргелешкен буйругу менен

Ун, дан акшак азыктары, чай, крахмал өнөр жай 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	ооб а	жок	Талап кылын байт	Эскерт ме
1. Жалпы талаптар. Тамак-аш коопсуздугун камсыздоо боюнча документациялар							
1.1	а	Өндүрүлгөн даяр продукциянын сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтерди бар	п.3, 5-б, п.1, 23-б ББ ТР 021/2011				
1.2	б	Чийки тамак-аш затынын жана ингредиенттеринин сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтери бар	п. 3. 5-б, ББ ТР 021/2011				
1.3	б	Таңгактоочу материал (бекитип жабуучу каржаттар) үчүн коопсуздук документтери бар	п. 10. 5-б, ТР ББ ТР 005/2011				
2. Өндүрүш бөлмөлөрдүн жайгашылышына коюлган талаптар							
2.1	б	Мекеменин имаратынын схемасы жана өндүрүш процессинин маршруту, анын ичинде чийки жана даяр тамак-аш азыктарынын, булганган жана таза инвентарлардын, персоналдын кыймылы кайчылаш булганууну алдын ала тургандайбы	ББ ТР 021/2011 14-б 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 белүнгөнбү	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3-бөлүмдүн 3.1 бөлүмчөсү				
3. Өндүрүштүк жана көмөкчү жайларга талаптар							
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	Шыптардын же шыптар жок болгон учурда чатырлардын ички беттери жана конструкциялары кирдин, көктүн топтолушуна жол бербөө жана конденсацияны азайтуу болушун камсыз кылат	ББ ТР 021/2011 14-б. 5-п.				
3.3	б	Пландоо, өндүрүш бөлмөлөрдүн аянттары ченемдик (технологиялык, техникалык) документтерге ылайык технологиялык операциялардын аткарылышын камсыздоого жарайт	ББ ТР 021/2011 14-б. 1-п.				
3.4	б	Технологиялык процесстин агымы жана ырааттуулугу камсыз	ББ ТР 021/2011				

		кылынган. Азык-түлүк (тамак-аш) чийки заттардын жана тамак-аш азыктарынын, булганган жана таза инвентарлардын жана контейнерлердин каршы же кайчылаш агымы жок.	14-б., 1-п., 1-бөлүм.				
3.5	б	Өндүрүштүк бөлмөлөр жаныбарлардын, канаттуулардын, кемирүүчүлөрдүн, курт-кумурскалардын киришинен корголгон. Инсектициддик лампалар бар.	ББ ТР 021/2011 14-б. 1-п., 3-бөлүмү.				
3.6	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				
3.7	б	Санитардык бөлмөлөр (ажатканалар, гигиеналык бөлмөлөр, душтар, персоналдын жеке жана санитардык кийимдерин сактоо үчүн бөлмөлөр) бар. 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 жетиштүүбү, Жарыктык операциялардын мүнөзүнө дал келеби	КР ӨТ 201/2016 28 -тиркеме 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	Өндүрүш объекттери табигый жана механикалык желдетүү менен жабдылган, желдетүү системасы үзгүлтүксүз тазаланат, тешиктери майда тор менен	ББ ТР 021/2011 14-б				

		жабылган					
3.12	б	Соруп-таргып чыгаруучу вентиляция менен жабдылган, алардын филтрлерин жана башка бөлүктөрүн тазалоо үчүн жеткиликтүү мүмкүнчүлүктөр бар.	ББ ТР 021/2011 14-б., 2-п., 1- бөлүмү				
3.13	б	Өндүрүштүк жайларда даяр продукцияны экинчи ирет булгоочу заттар жана материалдар, анын ичинде жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар, жок	ББ ТР 021/2011 14-б., 4-п				
3.14	б	Мекеменин бөлмөлөрү чийки заттарды бышырылган/кайра иштетилген тамак-аштан бөлүүгө мүмкүндүк береби?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 3.2.7.-пункту				
4. Технологиялык жана башка жабдууларга талаптар							
4.1	б	Технологиялык жабдуулар оңдолгон иштөөгө жарактуу.	ББ ТР 021/2011 15-б.				
4.2	б	Тамак-аш азыктары менен байланышууга уруксат берилген технологиялык жабдуулар жана инвентарлар колдонулат. Технологиялык жабдуулардын жана инвентарлардын жумушчу беттери сиңбеген жана коррозияга каршы материалдардан жасалган.	ББ ТР 021/2011 15 б., 3-п.				
5. Суу менен камсыздоого жана канализацияга болгон талаптар							
5.1	б	Ичүүчү суунун сапатын жана коопсуздугун контролго алынчу жерлерин көрсөтүү менен түзүлгөн суу менен камсыздоонун схемасы барбы?	ББ ТР 021/2011 12-берене				
5.2	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.				
5.3	а	Тамак-аш продуктыларын өндүрүү үчүн колдонулуучу ичүүчү суу мыйзамдын талаптарына жооп берет. Ичүүчү суунун коопсуздук көрсөткүчтөрү боюнча лабораториялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы бар.	ББ ТР 021/2011 12-б., 2-п. КР Мыйзамы ТР «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө»				
5.4	б	Борбордук канализация бар, канализация жабдуулары тамак-аш азыктарынын булганышын жол бербөөгө жасалган. Септик өндүрүштүк жайдан 25 м	ББ ТР 021/2011 12 б				

		аралыкта жайгашкан				
6. Унаа каражаттарды, өндүрүштүк жайларды жана жабдууларды жууп тазалоо, дезинфекциялоону жүргүзүү, дератизациялоо, дезинсекциялоо						
6.1	б	Унаа каражаттарды (жүк отсекилерин, контейнерлерин ж.б.) жууп тазалоо жана санитардык обработка жүргүзүү (дезинфекциялоо)	ББ ТР 021/2011 17-б., 6-п.			
6.2	б	Өндүрүштүк бөлмөлөрдү жууп тазалоо, дезинфекциялоо, дератизациялоо жана дезинсекциялоо, тамак-аш азыктарын өндүрүүдө (даярдоодо) колдонулган технологиялык жабдууларды жана инвентарларды жууп-тазалоонун жана дезинфекциялоонун план-графикасы бар	ББ ТР 021/2011 11- б., 3-п., 7- бөлүм			
6.3	б	Жумуш ордунда жабдууларды жана инвентарларды санитардык тазалоо боюнча инструкциялары бар	ББ ТР 021/2011 15- берене			
6.4	б	Жууп тазалоонун жана дезинфекциялоонун натыйжалуулугун текшерүү (верификация) үзгүлтүксүз жүргүзүлөт	ББ ТР 021/2011 10- б., 3-п.			
6.5	б	Мекеме тазалоочу шаймандар, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен керектүү санда камсыздалган	ББ ТР 021/2011 11- б., 3-п.			
6.6	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.			
6.7	б	Дератизация жана дезинсекциялоо иштерин жүргүзүү пландары бар, аткарылган иштердин жазуу эсеби жүргүзүлөт	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п.			
6.8	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.			
6.9	б	Тазалоо жана дезинфекциялоо практикасы мезгил-мезгили менен каралып жатабы жана	Алиментарийус Кодекси (СХС 1-1969)			

		кароолордун натыйжалары да документтештириледи?	5.1.3.-пункту				
7. Чийки заттарды, тамак-аш продуктыларын жана материалдарды сактоо жана ташуу							
7.1	б	Даяр жана чийки продукциялары өз алдынча сакталат.	ББ ТР 021/2011 13-б., 4-п.				
7.2	б	Товардык коңшулаштык эрежелери сакталууда: продукциянын түрлөрүнө жараша зоналарга бөлүнгөн, стелаж текчелери маркировкаланган	ББ ТР 021/2011 10-,11-,13-,14- беренелер				
7.3	б	Азык-түлүк (тамак-аш) чийки затын, таңгактоочу материалдарды жана тамак-аш азыктарын сактоо үчүн, продукциянын түрүнө жараша, шарттар каралган, поддондор, стеллаждар бар, жетиштүү Кампанын аянтынын көлөмү сактоого кабыл алынган продукциянын санына жараша туура келет.	ББ ТР 021/2011 13- б., 4-п., 14-б				
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	Сактоо шарттары сакталган Даяр продукция жакшы желдетилген караңгы кампаларда 5 градустан 20 градуска чейинки температурада сакталат.	ББ ТР 021/2011 14, 17-б.				
7.6	б	Продукциянын жарактуулук мөөнөтү сакталган. Мөөнөтү өткөн продукциялар жок	ББ ТР 021/2011 17- б., 7-п.,12-п.				
7.7	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.				
7.8	б	Сактоо шарттарын контролдоонун натыйжалары боюнча эсепке алуу жүргүзүлөт	ББ ТР 021/2011 10-б. 3-п., 11-бөлүм				
7.9	б	Чийки тамак-аш азыктарын жана материалдарды сактоо үчүн	ББ ТР 021/2011				

		камераларды жана бөлмөлөрдү тазалоо жана дезинфекциялоо боюнча жазуулардын болушу	11-б. 3-п., 7-бөлүм				
7.10	б	Бөлмөлөр, муздаткыч камералар (шыптар, полдор, дубалдар, лампалар) талаптагыдай санитардык-техникалык абалда кармалат.	ББ ТР 021/2011 14-берене				
7.11	б	Продукцияларды ташуу атайын жасалган, кургак, таза, нымдан корголгон жана зыянкечтер жана чаңдар жок, тиешелүү температуралык режимди камсыз кылган, үзгүлтүксүз жуулуп жана дезинфекцияланган транспорт каражаттары менен жүзөгө ашырылат;	ББ ТР 021/2011 17-берене				
7.12	б	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-б.12-бөлүм, 3-п.				
8. Алынып келинген сырьё жана таңгактөөчү материалдар							
8.1	б	Чийки заттардын же материалдардын мүнөздөмөлөрү барбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) 7-бөлүм, п.7.2.8				
8.2	б	Чийки зат келгенден кийин текшерилеби? - Өндүрүлгөн датасы - Бузулгандыгы	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.8				
8.3	б	Таңгактоочу материал коопсуз жана тамак-ашка ылайыктуубу	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.2.9				
9. Чийки тамак-аш азыктардын, көмөкчү материалдардын, таңгактардын жана даяр тамак-аш продукциянын коопсуздугун камсыз кылуу боюнча талаптар							
9.1	б	ХАССП принциптерине негизделген жол-жоболор иштелип чыккан жана ишке киргизилген.	ББ ТР 021/2011 10-б				
9.2	б	Көп тармактуу командадан турган тамак-аш коопсуздугу (ХАССП) боюнча расмий топ түзүлгөнбү?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
9.3	б	Ишканада өндүрүлгөн продукция үчүн продуктунун акыркы спецификациясы (мүнөздөмөлөрү барбы?) түзүлгөнбү?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б (СХС 1-1969) 7-бөлүм,				

			п.7.1.1.				
9.4	б	Продукциянын мүнөздөмөлөрү толук жазылганбы жана мазмун критерийлерине ылайык келеби?	Алиментарий Кодекси (СХС 1-1969) п.7.1.1				
9.5	б	Максаттуу пайдалануу үчүн же атайын божомолдонгон колдонуучулар тобу аныкталганбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
9.6	б	Компания тарабынан өндүрүлгөн продуктунун(тардын) бир же бир нече блок-схемалары даярдалганбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
9.7	б	Блок-схемада (ингредиенттердин, суунун, кайра иштетүүнүн, таңгактоочу материалдардын) кириши жана (таштандылардын, кайра иштетүүнүн) чыгарылыштары көрсөтүлгөнбү?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
9.8	б	Блок-схеманын өзү текшерилгенби жана текшерүүнүн датасы тастыкталганбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
9.9	б	Коркунуч факторлорунун анализи түзүлгөнбү?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
9.10	б	Коркунуч факторлорунун анализи тобокелдик баалоону камтыйбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
9.11	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				
9.12	б	Өндүрүштүк процесстин (даярдап чыгаруу) критикалык контролдук точкаларынын тизмеси аныкталган жана документтештирилген.	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 2-бөлүм				
9.13	б	Критикалык контролдук точкалардагы көзөмөлдөнүүчү параметрлердин чектөө өлчөмдөрү (критикалык чектер) аныкталган жана документтештирилген	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 3-бөлүм				
9.14	б	Өндүрүштүк процесстин критикалык контролдук точкаларына мониторинг жүргүзүүнүн тартиби аныкталган.	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 4-бөлүм				
9.15	б	ККТга мониторинг жүргүзүүнү камсыз кылган ченөө каражаттарынын	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 4-				

		текшерилгени/калибровкаланганы тууралуу (текшерилгени тууралуу сертификат/ калибровкаланганы тууралуу сертификат) бар экендигин ырастоочу документтери бар.	бөлүм				
9.16	б	Мониторинг ыкмаларынын жоболору, жооптуу адамдарды аныктоону жана үлгүлөрдү алуунун жыштыгын жана жүргүзүлө турган мониторинг жазууларын камтыйбы?	Алиментарийус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.1.3				
9.17	б	Четгөөлөр болгон учурда мониторинг системасы маалыматты же түзөтүүчү иш-чараларды камтыйбы?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
9.18	б	Коррекция жана коррекциялоо иштери жүргүзүлүп турат	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 5-бөлүм				
9.19	б	НАССР системасы иштеп жатканын тастыктоо үчүн текшерүү процедуралары барбы? Төмөнкүдөй: - микробиологиялык изилдөөлөрдүн натыйжалары. - ички аудиттин жыйынтыгы - тазалоо жана санитардык тазалоонун натыйжалары.	ББ ТР 021/2011 10-б				
9.20	б	Жүгүртүүгө чыгарылган тамак-аш азыктарынын талаптарга ылайык келишин текшерүүнүн мезгилдүүлүгү белгиленген.	ББ ТР 021/2011 11-б., 3-п., 6-бөлүм				
9.21	б	НАССР системасынын элементтери документтештирилгенби?	ББ ТР 021/2011 3- глава, 10-б				
9.22	б	Биринчи жана жогорку сорттогу ун витамин-минералдык премикс менен байытылабы?	«Нан унун байытуу жөнүндө» КР мыйзамы				
10. Даяр продукцияны маркировкалоого жана таңгактоого талаптар							
10.1	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.				
10.2	б	Продукциянын керектөө таңгагын маркировкалоо, аталышы, курамы, саны, чыгарылган датасы,	ББ ТР 022/2011 4-берене				

		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					
10.3	б	Маркировкалоо мамлекеттик жана расмий тилдерде берилген, импортолгон продукцияларда орус жана мамлекеттик тилдерде жазылган	ББ ТР 022/2011 4-берене				
11. Таштандыларды башкаруу							
11.1	б	Таштандылар үзгүлтүксүз чыгарылат, контейнерлер маркировкаланган	ББ ТР 021/2011 16-б., 1-, 3-пунктар				
11.2	б	Таштандыларды маркировкаланган контейнерлерде сактоо үчүн атайын жер бөлүнгөн, таштандыларды сактоо эрежелери сакталган	ББ ТР 021/2011 16-б., 5-п.				
11.3	б	Таштандыларды сактоо үчүн резервуарлардын (идиштеринин) конструкциясы аларды тазалоого, жууганга, дезинфекциялоого жана ал жакка жаныбарлардын киришине жол бербөөгө камсыз кылынган.	ББ ТР 021/2011 16-б., 4-п.				
12. Зыян келтиргичтер менен күрөшүү							
12.1	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				
12.2	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				
13. Персонал. Жеке өздүк гигиена.							
13.1	б	Кызматкерлер милдеттүү (алдын	ББ ТР				

		ала жана мезгилдүү) медициналык кароодон өткөн, ден соолугунун абалы тууралуу медициналык китепчелери бар.	021/2011 11-б., 6-п. КР ӨТ № 225				
13.2	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				
13.4	б	Кызматкерлер жеке коргонуу каражаттары жана атайын кийимдер (кулактар, жоолуктар, маскалар жана фартуктар), санитардык кийимдердин комплекттери 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				
13.5	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.	ББ ТР 021/2011 10-б., 3-п., 9- бөлүм, 11-б., 5-п.				
13.6	б	Жумуш орундарында колду жуу жана дезинфекциялоо боюнча инструкциялар бар	ББ ТР 021/2011 10-берене				
14. Окуу жана компетенциялар							
14.1	б	Персоналдарды окутуу программалары барбы?	Алиентариус Кодекси (СХС 1-1969) п.4.1				
14.2	б	Башкаруучу персонал четтөөлөрдү аныктоо жана тиешелүү чараларды көрүү үчүн тамак-аш гигиенасы принциптери боюнча билимге ээби?	Алиентариус Кодекси (СХС 1-1969) п.4.2				
14.3	б	Өткөрүлүп жаткан тренингдердин натыйжалуулугуна баа берүү мезгил-мезгили менен жүргүзүлүп турат.	Алиентариус Кодекси (СХС 1-1969) п.4.3				
14.4	б	Квалификацияны жогорулатуу	Алиентариус				

		курстары мезгил-мезгили менен өткөрүлөбү?	Кодекси (СХС 1-1969) п.4.4				
14.5	б	Окуу өткөндүгү жөнүндө жазуулары сакталып турабы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.4.4				
15. Кайтаруу процедурасы							
15.1	б	Азык-түлүктүн гигиеналык системасынын бузулушуна карата, аларды жүгүртүүдөн кайтарып чакыртып алуу үчүн процедуралар каралганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.5				
15.2	б	Процедурада кайра чакыртып алуу учурунда компетенттүү органдардын байланыш маалыматтары камтылганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.5				
15.3	б	Процедурада, кайра чакыртып алуу учурунда анын себебин, көлөмүн аныктоо жана оңдоо чараларды көрүү, маалыматтар камтылганбы?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.5				
15.4	б	Процедурада кайра чакыртып алуу документтештирилген маалымат катары сакталышы керектиги көрсөтүлгөнбү?	Алиментариус Кодекси (СХС 1-1969) п.7.5				

Пландык текшерүүнүн жыйынтыктары боюнча кошумчалара, комментарийлер:
(бул жерге Текшерүү баракчасындагы талаптарга туура келбеген пункттар боюнча түшүндүрмө берилет)

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

Текшерилген субъектинин жетекчиси
(өкүлү): _____

Аты-жөнү, ээлеген кызматы

колу

Ыйгарым укуктуу органдын кызматкери:

Аты-жөнү, ээлеген кызматы

колу

16. Алынган үлгүлөрдүн лабораториялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы:

16.1	a	Микробиологиялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы коопсуздук боюнча жооп берет	ББ ТР 021/2011				
16.2	a	Физико-химиялык изилдөөлөрүнүн жыйынтыгы коопсуздук боюнча жооп берет	ББ ТР 021/2011				

Контролдук текшерүүнүн жыйынтыгы жана натыйжасы:

Санитардык көрсөтмө аткарылган эмес	10 балл
Санитардык көрсөтмө толук эмес аткарылган	5 балл
Санитардык көрсөтмө толук аткарылган	0 балл

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 таанышудан баш тартуу жөнүндө маалымат: _____

Текшерилген субъектинин жетекчиси
(өкүлү):

Аты-жөнү, ээлеген кызматы

колу

Ыйгарым укуктуу органдын кызматкери:

Аты-жөнү, ээлеген кызматы

колу

Бул текшерүү баракчасы төмөнкүлөрдүн негизинде түзүлгөн:

- «Коомдук саламаттык сактоо жөнүндө» КР мыйзамы;
- «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламент КР мыйзамы;
- «Кыргыз Республикасынын мамлекеттик тили жөнүндө» КР мыйзамы;
- «Ишкердик субъекттерине текшерүү жүргүзүүнүн тартиби жөнүндө» КР мыйзамы;
- «Нан унун байытуу жөнүндө» КР мыйзамы;
- Бажы биримдигинин «Таңгактын коопсуздугу жөнүндө» техникалык регламенти (ББ ТР 005/2011);
- Бажы биримдигинин «Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жөнүндө» техникалык регламенти (ББ ТР 021/2011);
- Бажы биримдигинин «Тамак-аш азыктары, аларды маркировкалоо жагынан» техникалык регламенти (ББ ТР 022/2011);
- Бажы биримдигинин «Жемиштерден жана жашылчалардан шире азыктары үчүн»
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 18-февралы №108 «Ишкердик иш-аракетти жүзөгө ашырууда тобокелдик даражасын баалоо критерийлерин бекитүү жөнүндө» токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 "Коомдук саламаттык сактоо жаатындагы актыларды бекитүү жөнүндө" токтомунун 28-тиркемеси «Турак жайларды жана коомдук имараттарды табигый, жасалма жана аралаш жарыктандырууга гигиеналык талаптар» санитардык эрежелер жана гигиеналык ченемдер;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майындагы № 225 «Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө» токтому
- Тамак-аш гигиенасынын жалпы принциптерин колдонуу боюнча Codex Alimentarius Guidelines CAC/GL 61 – 2007