

4-Тиркеме _____

Бекитилди
Биргелешкен буйругу менен
КР Экономика жана коммерция
Министрлигинин

2022-жылдын « 03 »- 10 № 171

КР Саламаттык сактоо министрлигинин
Оорулардын алдын алуу жана мамлекеттик
санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө
Департаментинин
2022-жылдын « 03 »- 10 № 109
биргелешкен буйругу менен

Сүт жана сүт азыктарын өндүрүү менен тамак аш азыктарынын жана чийки
азыктарын мекемелер үчүн санитардык-эпидемиологиялык изилдөө актысы менен
ТЕКШЕРҮҮ БАРАГЫ

Текшерүүнү дайындаган мекеме: _____

Текшерүүнүн жүргүзгөн (үшкөн) адистин толук аты-жөнү: _____

(адистин) кызмат абалы жана кызматтык күбөлүгүнүн номери _____

Текшерүүгө көрсөтмө: _____

Текшерүүгө негиз болгон (буйрук), көрсөтмөнүн күнү, номери _____

Текшерилүүчү субъектинин аталышы жана дареги: _____

Катышуусу менен: _____
(субъекти текшерүүгө катышкан адистин толук аты-жөнү)

Текшерүүнүн түрү жана анын максаты: _____

Текшерүү жүргүзүү мөөнөтү: _____ убактысы: _____
(башталды, аяктады)

Текшерүү мезгили: _____

ИНН: _____

Телефон: _____ факс: _____

Электрондук почтасынын дареги: _____ @ _____

Эскертме: _____

№ _____ « _____ »- _____ 2022-жылдын

№№	гр.	Суроолор жана талаптар	Укук нормативдик документ	Ооба	Жок	Талап кылын байт	Эскертме
Жалпы талаптар. Азык-түлүк коопсуздугу боюнча документтер							
1.	б	Өндүрүш көзөмөл программасынын бардыгы, ага жооптуу адамдарды дайындоону ырасталышы	10, 11- берене 021/2011 ББ ТР 14-берене 033/2013 ББ ТР 1-тиркеме, (СанЭжН)КР ӨТ № 201 11.04.2016ж				
2.	а	Өндүрүлгөн даяр продукциянын сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтерди бар	П.1,п.3, 23- берене 021/2011 ББ ТР 14-берене 033/2013 ББ ТР				
3.	б	Чийки азыктардын жана колдонулган ингредиенттердин келип чыкканын, сапатын жана коопсуздугун аныктаган документтери бар.	3-пункт. 5-ст. ТР ПС 021/2011 4-берене ТР CU 033/2013				
4.	б	Тангактоочу материал (бекитип жабуучу каржаттар) үчүн коопсуздук документтери бар	10-пункт. 5- берене 005/2011 ББ ТР 11-бөлүм 033/2013 ББ ТР 7-берене 005/2011 ББ ТР				
5.	б	Продукциянын аккредиттелген үлгүлөрү сыноо	10-берене 021/2011				

		лабораториясында сыналды	ББ ТР				
Өндүрүш мекемеси – бөлмөлөрдү жана жабдыктарды пландоо. Жайгаштырылышына жана структурасына коюлган талаптар							
6.	б	Мекеменин өндүрүштүк жайларынын курулуш планы жана маршруту, ошондой эле иштөө процесси жана персоналдын кыймылы кайчылаш булганууну алдын ала тургандайбы?	3-бөлүм, 3.1-бөлүмчө Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
7.	б	Ар кандай деңгээлде көзөмөлдөнчү зоналар кайчылаш булганууну азайтуу үчүн дубалдар же бөлүктөр (перегородка) жана/же жайгаштыруу аркылуу бөлүнгөнбү?	3-бөлүм, 3.1-бөлүмчө Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
8.	б	Өнөр жай ишканасынын айлана тегерегиде тосмолор жана жашыл аянттары уюштурулганбы.	3-тиркеме ППКР № 201 11.04.2016-ж				
9.		Санитардык коргоо зоналар сакталганбы?	КРӨТ № 201 11.04.2022-ж.				
Өндүрүштүк жана көмөкчү жайларга талаптар							
10.	б	Дубал беттери суу өткөргөн, жуулчу жана уулуу эмес материалдардан жасалган жана аларды жууп, дезинфекциялоого болот	5-пункту 14-берене 021/2011 ББ ТР				
11.	б	Шыптар болгон же шыптар жок болгон учурда чатырлардын жана конструкциялардын ички беттеринин жасалгасы тазалаганга, көгөрүп кетпешине жана конденсацияны азайтуу мүмкүнчүлүк болуш керек	14-статьянын 5-пункту TRTS 021/2011				
12.	б	Полдун беттери уулуу эмес материалдардан жасалган, сууга чыдамдуу, жууп-тазалоо жана зарыл болгон учурда дезинфекциялоо үчүн жеткиликтүү болуш керек. Жер үстүндөгү агындылары агып кетиш учун текшикчелери менен орнотулган.	4-пункт, 14-берене 021/2011 ББ ТР				
13.	б	Өндүрүш аянттарынан сыртка ачылуучу эшиктери жана тазалоого оңой болушу зарыл	5-6 - пункт 14-берене 021/2011 ББ ТР				
14.	б	Өндүрүш бөлмөлөрүнүн аянтынын планировкалануусу (технологиялык, техникалык) нормативдик документтердин технологиялык процессти аткарганга шайкеш келет.	1-пункт, 14-берене TR TS 021/2017				
15.	б	Технологиялык процесстин агымы жана ырааттуулугу	пункт 1. 1-бөлүк 14-				

		камсыз кылынат. Азык-түлүк (тамак-аш) чийки затынын жана тамак-аш азыктарынын, булганган жана таза жабдыктардын жана идиш-контейнерлердин каршы же кайчылаш агымы жок.	берене TP CU 021/2011			
16.	б	Өндүрүш объекттери жаныбарлардын, канаттуулардын, кемирүүчүлөрдүн, курт-кумурскалардын киришинен корголгон. Инсектициддик лампалар бар.	пункт 1.3-бөлүк 14-берене TP CU 021/2011			
17.	б	Терезелер тышкы бетинен, курт кумурскалардын кирүүсүнө тоскоол болуучу, чечүүгө жана тазалоого оңой торчолор менен тосулган.	14-берене TP CU 021/2011			
18.	б	Ысык жана муздак суу менен кол жуу үчүн кол жуугучтар жана кол жуугуч жана/же кургатуу үчүн жабдыктар жетиштүү санда камсыздалган	2 с 4. ст. 14 TP KC 021/2011			
19.	б	Соруп-тартып чыгаруучу вентиляция менен жабдылган, алардын фильтрлерин жана башка бөлүктөрүн тазалоо үчүн жеткиликтүү мүмкүнчүлүктөр бар	пункт 1.2-бөлүк, 14-берене TR TS 021/2011			
20.	б	Өндүрүш объекттери табигый же жасалма жарыктандыруу менен жабдылган	2-пункт 2-бөлүк. 14-берене TP CU 021/2011			
21.	б	Арматуралардын конструкциясы айнек сыныктарынын продукцияга киришине жол бербейт, арматуралар ачык технологиялык жабдуулардын үстүнө коюлбайт.	14-берене TR TS 021/2011 3-бөл., 4-бөл. Долбоор 28 КР № 201 11.04.2016			
22.	б	Жарыктандыруу кемчиликтерди аныктоого терс таасирин тийгизбей тургандайбы? Жарыктык операциялардын мүнөзүнө дал келиши керек	3.2.6 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)			
23.	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.	3.2.5 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)			
24.	б	Жеткирүү жана чыгаруу	2-пункт, 1-			

		вентиляциясы жабдылган, аларды тазалоо үчүн чыпкаларга жана башка бөлүктөргө жетүү мүмкүнчүлүгү бар	бөлүк. 14-ст. TR TS 021/2011			
25.	б	Тамеки чегүүгө же никотин камтыган продукцияны жайларда колдонууга тыюу салынганбы*? Эскертүү: * "бөлмө" - чатыр, дубал же бөлүктөр үчүн колдонулган материалдардын түрүнө карабастан, ошондой эле конструкция туруктуу же убактылуу экендигине карабастан, чатыры бар жана/же бир же бир нече дубал же бөлүктөр менен чектелген ар кандай мейкиндик	13-берене Кыргыз Республикасынын 2022-жылдын 15-сентябрындагы № 121 Мыйзамы			
26.	б	Өндүрүштүк жайларда* тамеки жана никотинди 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 белги барбы? ?	Кыргыз Республикасынын 2022-жылдын 15-сентябрындагы No 121 Мыйзамы Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо министрлигинин 2022-жылдын 20-январындагы No 57 буйругу			
27.	а	Тамак-аш азыктарын атайылап же кокустан булгоодон алдын алуу үчүн кооптуу материалдарды сактоо үчүн маркировкаланган жана кулпуланган контейнерлер колдонулабы?	3.2.1 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)			
28.	б	Мекеменин бөлмөлөрү чийки заттарды бышырылган/кайра иштетилген тамак-аштан, ошондой эле аллергендик жана аллергендик эмес азыктардан бөлүүгө мүмкүндүк береби?	3.2.7 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)			
29.	б	Идиш-аяктарды жана зарыл болсо, чакан жабдууларды тазалоо үчүн атайын бөлүнгөн жайлар ажаткана жана таштандыларды чогултуу сыяктуу өтө булганган жерлерден алыс жайгашканбы?	3.2.2 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)			
30.	б	Даараткананын эшиктери	2-пункт, 3-			

		өндүрүштүк жайга ачылбаган жана вестибюлдун кире беришинин алдында жумушчу, кийим илгичтери менен жабдылган, кол жууганга шарт түзүлгөн бү ?	бөлүк, 14-берене TRTS 021/2011				
31.	б	Ажатканага коюлган санитардык-эпидемиологиялык талаптар сакталып жатабы?	Ех 26 ППКР № 201 11.04.2016				
32.	б	Өндүрүш объекттериндеги канализация жабдуулары тамак-аш азыктарынын булгануу коркунучун жок кыла тургандай долбоорлонгон бу жана курулганбы?.	7-пункт, 14-берене TRTS 021/2011				
33.	б	Тамак-аш (тамак-аш) чийки затын, таңгактоочу материалдарды жана тамак-аш азыктарын (склад) сактоо үчүн шарттар каралганбы .	ТРТС 021/2011 14-беренесинин 7-бөлүгүнүн 1-пункту				
34.	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-ст. 14 ТР ПС 021/2011				
ОПЕРАЦИЯЛАРДЫ КӨЗӨМӨЛДӨӨ (же ЧЫНДЫГЫ GMP)							
35.	б	Өндүрүлгөн азыктардын мүнөздөмөсү барбы?	7-бөлүм: 7.1.1 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
36.	б	Азыктын мүнөздөмөсү толукпу жана курамы критерийлерине ылайык келеби?	7.1.1 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
37.	б	Мониторингдин ыкмалары жана процедуралары, жооптуу адамдарды аныктоону жана үлгүлөрдү алуунун жыштыгын жана жүргүзүлө турган мониторинг жазууларын камтыйбы?	7.1.3 КА (СХС 1-1969)				
38.	б	Жогорудагы мониторингдин жыйынтыктарынан четтөө болгон учурда ондоо чаралары көрүлөбү?	7.1.4 КА (СХС 1-1969)				
39.	а	Өндүрүштөгү иштөө этаптарын, анын ичинде муздак сактоону жана тондурууну көзөмөлдөө үчүн белгиленген температуралар жана аларды ченөө аралыктарын көзөмөлдөө системасы барбы?	7.2.1 КА (СХС 1-1969)				
40.	б	Температура өлчөөчү прибор тактык үчүн текшерилип турабы жана белгиленген	7.2. КА (СХС 1-1969)				

		аралыкта калибрленеби?					
41.	б	Физикалык коркунучтар аркылуу булганууну алдын алуу үчүн жабдууларды техникалык тейлөө жана текшерүү иштери жүргүзүлөбү?	7.2.5 КА (СХС 1-1969)				
42.	б	Металл детекторлору сыяктуу аныктоо же текшерүү шаймандары калибрленгенби?	7.2.5 КА (СХС 1-1969)				
43.	б	Айнектен жасалган заттар сынган учурда персонал аткара турган жоболор барбы?	7.2.5 КА (СХС 1-1969)				
44.	б	Тамак-ашты кайра иштетүүдө Кошумчалар жана кошумча заттар GMPге ылайык колдонулабы жана натыйжалары жазылабы?	7.2.6 КА (СХС 1-1969)				
45.	б	Аллергендерди камтыган азыктардын башка тамак-аш менен кайчылаш байланышын болтурбоо үчүн көзөмөл барбы? Мисалы; өзүнчө жана/же белгилүү сактоочу жай.	7.2.7 КА (СХС 1-1969)				
Технологиялык жана башка жабдыктарга карата							
46.	б	Технологиялык жабдуулар долгоништөөгө жарактуу.	15-берене 021/2011 ББ ТР				
47.	б	Жабдууларды иштетүү эрежелери инструкцияга (паспортко) ылайык сакталат. Жабдуулардын техникалык абалын текшерүүнүн документтери (журнал, график) бар	15-берене 021/2011 ББ ТР				
48.	б	Технологиялык жабдуулардын жана инвентарлардын жумушчу беттери сиңбеген жана коррозияга каршы материалдардан жасалган.	пункт 3. 15- берене 021/2011 ББ ТР				
Чийки тамак-аш чийки затынын, көмөкчү материалдардын, таңгактардын жана даяр тамак-аш продукциянын коопсуздугун камсыз кылуу боюнча талаптар							
49.	б	ХАССП принциптерине негизделген жол-жоболор иштелип чыккан жана ишке киргизилген.	10-берене 021/2011 ББ ТР				
50.	б	Көп тармактуу командадан турган тамак-аш коопсуздугу (ХАССП) боюнча расмий топ түзүлгөнбү?	10-берене 021/2011 ББ ТР				
51.	б	Ишканада өндүрүлгөн продукция үчүн продукттун акыркы спецификациясы түзүлгөнбү?	10-берене 021/2011 ББ ТР				

52.	б	Максаттуу пайдалануу же арналган колдонуучулар тобу аныкталганбы?	10-берене 021/2011 ББ ТР				
53.	б	Чийки заттарды жана ингредиенттерди алып келип жеткирүүчүнү, ошондой эле ишкана даяр продукцияны кимге жеткиргенин аныктоого мүмкүндүк берген байкоо жүргүзүү системасы киргизилген.	3- пункт, 12- бөлүм. 10- берене. 021/2011 ББ ТР 9-берене 033/2013 ББ ТР 1,8-пункту,, 13-берене 2-бөлүм, 1- тиркемесинин 11.04.2016-ж, № 201 КР ӨТ				
54.	б	Компания тарабынан өндүрүлгөн продуктунун(тардын) бир же бир нече блок-схемалары даярдалганбы?	10-берене. 3-бөлүм. 021/2011 ББ ТР				
55.	б	Блок-схемада (агым-схемасында)(ингредиенттердин, суунун, кайра иштетүүнүн, таңгактоочу материалдардын) кириши жана (таштандылардын, кайра иштетүүнүн) чыгарылыштары көрсөтүлгөнбү?	10-берене. 3-бөлүм. 021/2011 ББ ТР				
56.	б	Блок-схеманын өзү текшерилгенби жана текшерүүнүн датасы тастыкталганбы?	10-берене. 3-бөлүм. 021/2011 ББ ТР				
57.	б	Коркунуч факторлорунун анализи түзүлгөнбү	10-берене. 3-бөлүм. 021/2011 ББ ТР				
58.	б	Коркунуч факторлорунун анализи тобокелдик баалоону камтыйбы?	10-берене. 3-бөлүм. 021/2011 ББ ТР				
59.	а	Өндүрүш (даярдоо) процессинде кооптуу тамак-аш азыктарынын жүгүртүүгө чыгышына алып келүүчү коркунучтуу факторлордун тизмеси аныкталган жана документтештирилген.	3-пункт, 1- бөлүм, 11- берене 021/2011 ББ ТР				
60.	б	Өндүрүштүк процесстин (даярдап чыгаруу) критикалык контролдук точкаларынын тизмеси аныкталган жана документтештирилген	3-пункт, 1- бөлүм, 11- берене 021/2011 ББ ТР				

61.	б	Критикалык контролдук точкалардагы көзөмөлдөнүүчү параметрлердин чектөө өлчөмдөрү аныкталган жана документтештирилген	3-пункт, 3- бөлүм, 11- берене 021/2011 ББ ТР				
62.	б	Өндүрүштүк процесстин критикалык контролдук точкаларына мониторинг жүргүзүүнүн тартиби аныкталган.	3-пункт, 4- бөлүм, 11- берене 021/2011 ББ ТР				
63.	б	Эгерде бир же бир нече ККТ аныкталган болсо, критикалык чектери белгиленгенби?	10-берене. 3-бөлүм. 021/2011 ББ ТР				
64.	б	Критикалык контролдоо точкалары үчүн мониторинг системасы түзүлгөнбү?	10-берене. 3-бөлүм. 021/2011 ББ ТР				
65.	б	Четтөөлөр болгон учурда мониторинг системасы маалыматты же түзөтүүчү иш- чараларды камтыйбы?	10-берене. 3-бөлүм. 021/2011 ББ ТР				
66.	б	Оңдоо жана оңдоо иштери жүрүп жатат	3-пункт, 5- бөлүм. 11 ТР КС 021/2011				
67.	а	ККТга мониторинг жүргүзүүнү камсыз кылган ченөө каражаттарынын текшерилгени/калибровкаланган ы тууралуу (текшерилгени тууралуу сертификат/ калибровкаланганы тууралуу сертификат) бар экендигин ырастоочу документтери бар.	3-пункт, 4- бөлүм, 10- берене 021/2011 ББ ТР				
68.	б	ХАССП системасы иштеп жатканын тастыктоо үчүн текшерүү процедуралары барбы? Төмөнкүдөй: -микробиологиялык изилдөөлөрдүн натыйжалары. - ички аудиттин жыйынтыгы. -тазалоо жана санитардык тазалоонун натыйжалары.	10-берене 021/2011 ББ ТР				
69.	б	Жүгүртүүгө чыгарылган тамак- аш азыктарынын талаптарга ылайык келишин текшерүүнүн мегилдүүлүгү белгиленди.	3-пункт, 6- бөлүм. 11- берене 021/2011 ББ ТР				
70.	б	ХАССП системасынын элементтери документтештирилгенби?	10-берене 4-бөлүм, 021/2011 ББ ТР				
71.	б	Мониторинг ишинин жазуулары барбы?	10-берене 4-бөлүм, 021/2011 ББ ТР				

72.	б	Тамак-аш азыктарын өндүрүү (даярдоо) процессинде коопсуздукту камсыз кылуу боюнча иш-чаралардын аткарылышы жөнүндө документтер, анын ичинде жаныбарлардан алынган кайра иштетилбеген тамак-аш (тамак-аш) чийки затынын коопсуздугун ырастоочу документтер кагазда жана (же) электрондук алып жүрүүчүдө сакталат жана жеткиликтүү болот. жана аларды сактоо.	4-пункт. 11-берене 021/2011 ББ ТР				
73.	б	Сүт жана сүт азыктарын өндүргөн жайларда иш учурунда оңдоого иштерин жүргүзүгө тыюу салынат	8-бөлүк 14-берене 021/2011 ББ ТР				
Суу менен камсыздоого талаптар							
74.	а	Тамак-аш азыктарын өндүрүү үчүн пайдаланылган ичүүчү суу мыйзамдын талаптарына жооп берет, ичүүчү суунун коопсуздук көрсөткүчтөрү боюнча лабораториялык изилдөөлөрдүн натыйжалары бар .	Кыргыз Республикасынын Мыйзамы 21.04.2011-ж 12-берене 021/2011 ББ ТР				
75.	б	Суунун сапатын жана коопсуздугун көзөмөлдөөчү жерлерди көрсөткөн суу менен камсыздоо схемасы барбы?	12-берене 021/2011 ББ ТР				
76.	б	Суу менен камсыздоо системасы техникалык жана чарбалык ичүүчү (зарыл болгон учурда) деп бөлүнгөндүгү аткарылганбы. Суу түтүктөрүн маркировкалоо.	3-пункт 12-берене. 021/2011 ББ ТР				
77.	б	Тамак-аш продуктусу менен буу байланышта колдонулабы (бланшировка ж.б.), эгер ооба болсо, анда коопсуздук тастыктоо жүргүзүлөт.	2-пункт, 2-бөлүм, 12-берене 021/2011 ББ ТР				
78.	б	Муз тамак-аш продуктуларында колдонулатбы? Ооба болсо, анда коопсуздук текшерүү жүргүзүлөт	2-пункт, 3-бөлүм, 12-берене TR TS 021/2011				
79.	б	Суунун сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтер барбы	12-берене TP CU 021/2011				
Чийки заттарды, тамак-аш продуктуларын жана материалдарды сактоо жана ташуу							
80.	а	Даяр жана чийки азыктар өзүнчө сакталабы?	4-пункт, 13-берене TP CU 021/2011				
81.	б	Азыктардын сактоо эрежелери аткарылабы: азыктын түрлөрүнө жараша зоналарга	10,11,13,14 – берене 021/2011 ББ ТР				

		бөлүнгөн, стелаж текчелери маркировкаланган бар				
82.	б	Кампада сакталган, анын ичинде күнүмдүк өндүрүшкө арналган продукцияларды (маркировкасы бар) идентификациялап аныктоого мүмкүнчүлүктөрү бар. Сакталган азыктар этикеткадагы маркировкага ылайык келет.	4-пункт, 13-берене 021/2011 ББ ТР			
83.	б	Кампада сакталган, анын ичинде күнүмдүк өндүрүшкө арналган продукцияларды (жарлык бар) аныктоого болот. Сакталган азыктар этикеткага ылайык келет	17-берене 021/2011 ББ ТР 6-пунктунун 3-бөлүм 033/2011 ББ ТР			
84.		Тамак-аш азыктарын ташуучу чыгаруучу тарабынан белгиленген ташуу (ташуу) шарттарына ылайык транспорт каражаттары менен ишке ашабы?	2-пункту 17-берене 021/2011 ББ ТР 9-бөлүм 9.2 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)			
85.		Ар кандай тамак-аш продуктуларын же тамак-аш азыктарын жана башка товарларды бир эле учурда ташуу (ташуу) үчүн транспорт каражаттарын жана (же) контейнерлерди алардын контактуулугун, контаминациясын жана тамак-аш азыктарынын органолептикалык касиеттеринин өзгөрүшүн болтурбоочу шарттарда пайдаланууда талаптар сакталабы? ?	3-пункт, 4-пункт 17-берене 021/2011 ББ ТР 9-бөлүм 9.2 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)			
86.		Транспорттук каражаттардын жана контейнерлердин жүк бөлүктөрүнүн конструкциясы тамак-аш азыктарын булгануудан коргоону, жаныбарлардын, анын ичинде кемирүүчүлөрдүн жана курт-кумурскалардын киришин, тазалоону жана жууп-тазалоону камсыздайбы?	3-, 4-, 6-пункт 17-берене 021/2011 ББ ТР 9-бөлүм 9.2 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)			
87.	б	Бузулууга жол бербөө жана чийки заттарды жана компоненттерди булгоочу заттардан жана кайчылаш булгануудан коргоо үчүн шарттар сакталат. Сактоо жабык идиштерде (жеткизүүчүнүн	4-пункту; 13-берене 7-пункт, 17-берене 021/2011 ББ ТР			

		контейнери, өндүрүш контейнери) жүргүзүлөт.	6-пункт 033/2011 ББ ТР; 9-бөлүм 9.2 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
88.	а	Продукциянын жарактуулук мөөнөтү сакталат. Мөөнөтү өткөн продукциялар жок	7-, 8-, 12 пункт 17-берене 021/2011 ББ ТР; 4-бөлүм 033/2011 ББ ТР;				
	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-пункту 15- беренесинин 021/2011 ББ ТР				
89.	б	Сактоо шарттарын контролдоонун натыйжалары боюнча эсепке алуу жүргүзүлөт	3-пунктунун 11-бөлүгү, 10- беренеси 021/2011 ББ ТР				
90.	б	Чийки тамак-аш азыктарын жана материалдарды сактоо үчүн камераларды жана бөлмөлөрдү тазалоо жана дезинфекциялоо боюнча жазуулардын болушу	3-пункту, 7- бөлүгү, 11- беренесинин 021/2011 ББ ТР				
91.	б	Бөлмөлөр, муздаткыч камералар (шыптар, полдор, дубалдар, лампалар) талаптагыдай санитардык-техникалык абалда кармалат	14-берене 021/2011 ББ ТР				
92.		Сүт азыктарынын ээси өз алдынча техникалык регламенттин талаптарына жооп бербеген тамак-аш азыктарын жүгүртүүдөн алып салуу боюнча чаралар көрүлүп жатабы?	4-пункту 5- беренесинин 021/2011 ББ ТР КРӨТ№ 93 2021-жылдын 29- июлундагы КА (СХС 1- 1969) версиясы 2020 7.5 бөлүмчөсүнө				

			ылайык				
93.		Тартип кайра чакыртып алуу учурунда компетенттүү органдардын байланыш маалыматтарын камтыйбы?	7,5 КА (СХС 1-1969)				
94.		Процедурада кайра чакыртып алуу документтештирилген маалымат катары сакталышы керектиги сүрөттөлөбү?	7,5 КА (СХС 1-1969)				
95.		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-пункт, 18-берене 021/2011 ББ ТР				
96.	б	Сакталган азык боюнча сактоо шарттары жөнүндө маалымат барбы?	9-пункт, 17-берене 021/2011 ББ ТР				
97.	б	Азыкты даярдоо процессинде йоддолгон тамак-аш тузу колдонулат. Тузду сактоо шарттары сакталат.	КР М"Йод жетишсиздиг инин ооруларын алдын алуу жөнүндө" 2000-жылдын 18-февралындагы N 40;				
Даяр продукцияны маркировкалоого жана таңгактоого талаптар							
98.	б	Сатуу үчүн арналган даяр продукция белгиленген талаптарга ылайык продукциянын коопсуздугун жана керектөө касиеттеринин сакталышын камсыз кылуучу таңгактарга салынат.	4-берене 022/2012 ББТР 6-берене 005/2011 ББТР 11.12 – бөлүм 033/2013 ББТР				
99.	б	Продукциянын керектөө таңгагын маркировкалоо аталышы, курамы, саны, чыгарылган датасы, жарактуулук мөөнөтү, сактоо шарттары (анын ичинде таңгакты ачкандан кийин), даярдоочунун аталышы жана жайгашкан жери тууралуу түшүнүктүү, окууга оңой, толук, ишенимдүү маалымат менен жүргүзүлөт. (импорттоочу), даярдоо жана колдонуу ыкмасы, азыктык баалуулугу, ГМОнун болушу, идентификациясы, жүгүртүүнүн бирдиктүү белгиси	4-берене 022/2011 ББ ТР 11, 12, 15 бөлүм 033/2013 ББ ТР 029/2012 ББТР				

		(комплаенс)					
100.	б	Маркалоо мамлекеттик жана расмий тилдерде жүргүзүлөт, импорттук продукцияга орус жана мамлекеттик тилдерде коюлат	4-берене 022/2011 ББТР 11-бөлүм 033/2013 ББ ТР				
101.	б	Тамак-аш азыктарын маркировкалоодо жарактуулук мөөнөтү 72 саатка чейин саат, күн, айды, жарактуулук мөөнөтү менен сутканы, айды көрсөтүү менен “даярдалган датасы” же жарактуулук мөөнөтү (“мыкты мурда”) жүргүзүлөт. 72 сааттан 3 айга чейин, ай, жыл же күн, ай, жыл 3 айдан ашык сактоо мөөнөтү менен	022/2011 ББ ТР 11-бөлүм 033/2013 ББТР				
102.	б	Ал Бажы союзунун мыйзамдарында белгиленген жүгүртүүнүн бирдиктүү белгиси менен белгиленет.	2- бөлүм, 5- берене 021/2011 ББ				
103.	б	Белги аллергендер жөнүндө маалыматты камтыйт	Пп13,14,ч4.4. 11-бөлүм 022/2011 ББ ТР				
Унаа каражаттарды жууп тазалоону, дезинфекциялоону жүргүзүү, өндүрүштүк жайларды жана жабдууларды дератизациялоо, дезинсекциялоо							
104.	б	Унаа каражаттарды (жүк отсектерин, контейнерлерин ж.б.) жууп тазалоо жана санитардык обработка жүргүзүү (дезинфекциялоо)	6-пункту 17- беренесинин 021/2011 ББТР				
105.	б	Өндүрүштүк бөлмөлөрдү жана жабдууларды жууп тазалоонун, дезинфекциялоонун план-графиги бар	3-пункту 7-бөлүгүнүн 11-берене 021/2011 ББ ТР				
106.	б	Жумуш ордунда жабдууларды жана инвентарларды санитардык тазалоо боюнча инструкциялары бар	15-берене 021/2011 ББ ТР				
107.	б	Жууп тазалоонун жана дезинфекциялоонун натыйжалуулугун текшерүү (верификация) үзгүлтүксүз жүргүзүлөт	3-пункт, 10- берене 021/2011 ББ ТР				
108.	б	Жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар алар менен кошо келген нускамаларга ылайык колдонулабы?	5-бөлүм жана 20-бөлүм ЕСНТ				
109.	б	Мекеме тазалоочу шаймандар, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен керектүү санда камсыздалган	3-пункт, 11- берене 021/2011 ББ ТР				
110.	б	Тазалоочу шаймандарды, жуучу	3-пункт, 11-				

		жана дезинфекциялоочу каражаттарды сактоо жана кайра иштетүү үчүн шарттар түзүлгөн. Тазалоочу инвентарлар маркировкаланган. Тазалоочу жабдуулар белгиленген	берене 021/2011 ББТР				
111.	б	Дератизация жана дезинсекциялоо иштерин жүргүзүү пландары бар, аткарылган иштердин жазуу эсеби жүргүзүлөт	3-пункт, 11-берене 021/2011 ББ ТР				
112.	б	Ишкананын аймагында курт-кумурскалар жана кемирүүчүлөр, синантроптук канаттуулар жана жаныбарлар барбы?	10-берене., 14-берене. 021/2011 ББТР				
113.	б	Имараттын ичинде жана сыртында тамак-аштын булганышын болтурбоо үчүн тузактар жана детекторлор бар жана жайгаштырылганбы?	5.2 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
114.	б	Инвазиянын себептери аныкталып, кайталанбашы үчүн алдын алуу чаралары көрүлдүбү?	5.2 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
115.	б	Зыянкечтерди басып алуу, мониторинг жүргүзүү жана жок кылуу боюнча иш кагаздары жүргүзүлөбү ?	5.2 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
116.	б	Мекемелер зыянкечтердин кирүүсүн алдын алуу үчүн талаптагыдай иштеп жатабы? Мисалга Тешиктер жана дренаждар корголгон Эшиктин астында эч кандай тешик жок	5.2 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
117.	а	Дезинсекцияда, дератизацияда жана дезинфекциялоодо колдонулуучу дары-дармектерди температуралык жана нымдуулукту сактоо менен сактоо үчүн өзүнчө сактоочу жайлар бар.	4-пункт, 14-берене 021/2011 ББТР				
118.	б	Тазалоо жана дезинфекциялоо практикасы мезгил-мезгили менен каралып жатабы жана кароолордун натыйжалары да документтештириледи?	5.1.3 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
Таштандыларды башкаруу							
119.		Таштандыларды жыйноо үчүн капкагы бар темир контейнерлер колдонулат, алар бекем негизге орнотулган жана өндүрүштүк жана көмөкчү жайлардын боштуктарына ылайык	1, 3-пункт. 16-берене 021/2011 ББ ТР				
120.		Категорияга ылайык таштандылар өзүнчө	1-пункт, 3-пункт, 16-				

		белгиленген, жакшы абалда жайгаштырылат жана мындай таштандыларды жана таштандыларды жыйноо жана сактоо үчүн гана колдонулат, жабык контейнерлер.Калдыктар үзгүлтүксүз чыгарылып турат .	берене 021/2011 ББ ТР				
121.	б	Таштандыларды белгиленген контейнерлерде сактоо үчүн жер бөлүнүп, таштандыларды сактоо эрежелери сакталууда	5-пункт, 16- берене 021/2011 ББ ТР				
122.	б	Таштандыларды сактоочу резервуарлар тазалоого, жууп-тазалоого, дезинфекциялоого жана аларга жаныбарлардын киришинен коргоого ылайыкталган.	4-пункт, 16- берене 021/2011 ББ ТР				
123.	б	Дренаж жана таштандыларды чыгаруу системалары орнотулганбы?	3.2.1 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
Кызматкерлер. Жеке гигиена. Окуу.							
124.	а	Кызматкерлер милдеттүү (алдын ала жана мезгилдүү) медициналык кароодон өткөн, ден соолугунун абалы тууралуу медициналык китепчелери бар..	6-пункт. 11- берене 021/2011 ББ ТР КРӨТ №225				
125.	а	Өндүрүштө иштеген кызматкердин ден соолугунун абалына күнүмдүк көзөмөл жүргүзүлүп турат, контролдоонун жыйынтыгы документтештирилип атайын журналга бекитилет .	с 7-пункту. 11-берене 021/2011 ББ ТР				
126.	б	Үчүнчү жактын конокторунун объектинге кирүү эрежелери сакталат. Коноктор журналын жүргүзүү	10-берене 021/2011 ББ ТР				
127.	б	Кызматкерлер санитардык жана атайын жумуш кийимдери менен камсыздалган.	3-пункт, 9- бөлүм, 10- берене 021/2011 ББ ТР 214- берене Кыргыз Республикасы нын Эмгек кодексинин TR CU 019/2011				
128.	а	Самынга, жуучу каражатка кагаз сүлгүлөргө, кол кургаткычка р үчүн талаптар аткарылып жатабы жана толук камсыздалабы?	Пп.4. 1-бөлүк. 14-берене 021/2011 ББ ТР				

129.	б	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-пункт, 9-бөлүм, 10-берене, 5-пункт, 11-берене 021/2011 ББ ТР				
130.	б	Жумуш орундарында колду жуу жана дезинфекциялоо боюнча инструкциялар бар	10-берене 021/2011 ББТР				
131.	б	Атайын кийимдердин жеке буюмдарын, жеке буюмдарын жана жабык өсүмдүктөрдүн бут кийимдерин түздөн-түз өндүрүш аянтында сактоого тыюу салынганы аткарылабы?	10-берене., 14- бөлүм 021/2011 ББ ТР				
132.	б	Өндүрүштүк цехтерде тез медициналык жардам көрсөтүү үчүн дары-дармек каражаттарынын тобу менен дары сактагычта толук болу зарыл	Кыргыз Республикасынын Эмгек кодексинин 217-берене				
133.	б	Ишкерлерди окутуу программалары барбы?	4.1 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
134.	б	Көзөмөлдөөчү жана башкаруучу ишкер четтөөлөрдү аныктоо жана тиешелүү чараларды көрүү үчүн тамак-аш гигиенасы принциптери боюнча билимге ээби?	4,2 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
135.	б	Өткөрүлүп жаткан окуунун натыйжалуулугуна баа берүү мезгил-мезгили менен жүргүзүлүп туратбы?	4,3 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
136.	б	Квалификацияны жогорулатуу курстары мезгил-мезгили менен өткөрүлөбү?	4,4 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
137.	б	Окуу өткөндүгү жөнүндө жазуулары сакталып турабы?	4,4 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				

Бул текшерүү тизмеси төмөнкүлөргө негизделген:

- Кыргыз Республикасынын Мыйзамы 2009-жылдын 24-июлундагы № 248 «Коомдук саламаттык сактоо жөнүндө»;
- “Тамак-аш продукциясынын коопсуздугу жөнүндө” (ББ ТР 021/2011) Бажы бирлигинин техникалык регламенти
- «Сүт жана сүт азыктарынын коопсуздугу жөнүндө» (ББ ТР 033/2013 Бажы бирлигинин техникалык регламенти;
- «Таңгактын коопсуздугу жөнүндө» (БС ТР 005/2011) Бажы бирлигинин техникалык регламенти;
- «Тамак-аш продукциясы аны маркалоо бөлүгүндө» (БС ТР 022/2011) Бажы бирлигинин техникалык регламенти

- «Тамак-аш кошулмаларынын, жыпар жыт берүүчүлөрдүн жана технологиялык көмөкчү каражаттардын коопсуздугуна коюлуучу талаптар» (БС ТР 029/2012) Бажы бирлигинин техникалык регламенти;
- 2007-жылдын 27-мартындагы "Ишкердик субъекттерине текшерүү жүргүзүүнүн тартиби жөнүндө" Кыргыз Республикасынын Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майындагы № 225 «Кыргыз Республикасынын калктын саламаттыгын сактоо жаатындагы ченемдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө» токтому.
- Кыргыз Республикасынын 2000-жылдын 18-февралындагы N 40 «Йод жетишсиздигинин алдын алуу боюнча» Мыйзамы;
- Бажы бирлигинин ТР ТС 019/2011 «Жеке коргонуу каражаттарынын коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламенти;
- Кыргыз Республикасынын Эмгек кодекси № 106 04.08.2004-ж
- Кыргыз Республикасынын 2011-жылдын 21-апрелиндеги № 34 "Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө" Техникалык регламенти;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 "Коомдук саламаттык сактоо жаатындагы актыларды бекитүү жөнүндө" токтому (1-тиркеме), (28-тиркеме)
- 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 2021-жылдын 15-сентябрындагы № 121 «Кыргыз Республикасынын жарандарынын ден соолугун тамекини, никотинди керектөөнүн кесепеттеринен жана айланадагы тамеки түтүнүнүн жана аэрозолдун таасиринен коргоо жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо министрлигинин «Тамеки жана никотинди, анын ичинде суу түтүктөрүн (кальянды), тамекини жылытуу тутумдарын жана тамеки тартууга башка аксессуарларды колдонууга тыюу салуу жөнүндө белгиге карата талаптарды бекитүү тууралуу , ошондой эле ENDS (анын ичинде электрондук тамекилерди) колдонуу жана аны жайгаштыруу тартиби жөнүндө» 2022-жылдын 20-январындагы № 57
- Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинетинин 2022-жылдын 7-февралындагы № 60 «Техникалык регламенттердин талаптарынын сакталышына мамлекеттик контролдоону (көзөмөлдөөнү) жүргүзүү маселелери жөнүндө» токтому;
- Бажы бирлигинин комиссиясынын 2010-жылдын 28-майындагы № 29 чечими менен бекитилген санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлгө (көзөмөлгө) жаткан продукцияга (товарларга) бирдиктүү санитардык-эпидемиологиялык жана гигиеналык талаптар;
- Кыргыз Республикасынын кылмыш-жаза кодекси 2021-жылдын 28-октябрындагы № 128
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2020-жылдын 18-февралындагы № 93 “Тамак-аш азыктарынын коопсуздугун камсыз кылуу жөнүндө” токтому;
- Тамак-аш гигиенасынын жалпы принциптерин колдонуу боюнча Codex Alimentarius Guidelines CAC/GL 61 – 2007

Текшерүү жөнүндө отчет / пландуу текшерүүнүн натыйжалары:

Текшерүүнүн натыйжалары менен таанышуу же таанышуудан баш тартуу жөнүндө маалыматтар:

Аудиттин субъектинин жетекчиси (өкүлү):

Аты-жөнү, кызматы, колу

Ыйгарым укуктуу органдын кызмат адамы:

Аты-жөнү, кызматы, колу

10. Тандалган үлгүлөрдү лабораториялык изилдөөлөрдүн натыйжалары:

10.1.	В.	Микробиологиялык изилдөөлөрдүн натыйжалары				
10.2.	В.	Физикалык жана химиялык изилдөөлөрдүн натыйжалары				

Контролдук текшерүүнүн жыйынтыгы жана корутундулар:

Текшерүү баракчасын колдонуунун натыйжасы	% упай	упай
Иштин масштабы	-	
Алдын ала текшерүүлөрдүн жыйынтыгы	-	
Бардыгы:		

Текшерүүнүн жыштыгы белгиленген пункттардын санынан аныкталат:
(2012-жылдын 18-февралындагы № 108 КРПКнын негизинде)

Текшерүүнүн натыйжалары менен таанышуу же таанышуудан баш тартуу жөнүндө маалыматтар:

Аудиттин субъектинин жетекчиси (өкүлү):

Аты-жөнү, кызматы, колу

Ыйгарым укуктуу органдын кызмат адамы:

Аты-жөнү, кызматы, колу