

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

**Эт жана эт 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), көрсөтмөнүн 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 : _____

Адрес электронной почты: _____ @ _____

№	гр.	Вопросы/требования	нормативный документ	да	нет	не требуется	примечание
Общие требования. Документация по обеспечению безопасности пищевой продукции							
1	б	Наличие программы производственного контроля, подтверждение назначения ответственных лиц	ст.10, ст.11 ТР ТС 021/2011				
2	а	На выпускаемую готовую продукцию имеются документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность	п.3, ст. 5, п.1, ст. 23 ТР ТС 021/2011 гл.12 ТР ТС 034/2013 п.п. 132,133 гл. 13 ТР ТС 034/2013				
3	б	На пищевое сырье и ингредиенты имеются документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность	п. 3. ст.5 ТР ТС 021/2011 гл.4 ТР ТС 034/2013				
4	б	На упаковочный материал (укупорочные средства) имеются документы, подтверждающие безопасность	п. 10. ст.5 ТР ТС 005/2011 ст. 7 ТР ТС 005/2011				
Предприятие – проект помещений и оборудования. Требования к расположению и структуре							
5	б	Являются ли планировка и маршрутизация в здании предприятия, а также производственные потоки и передвижение персонала такими, что можно будет предотвратить перекрёстное загрязнение ?	Раздел 3, подраздел 3.1:				
6	б	Разделены ли зоны с различным уровнем контроля для минимизации перекрестного загрязнения посредством стен или перегородок и/или расположением?	Раздел 3, подраздел 3.1:				
7	б	Наличие ограждений и зеленых насаждений по периметру промышленного предприятия.					
8	б	Соблюдены ли санитарно-защитные зоны?	Пр.3 ППКР №201 от 11.04.2016г.				
Требования к производственным и вспомогательным помещениям							
9	б	Техническое состояние помещений;	п.5 ст.14 ТР				

		поверхности стен, потолков, полов, окна, дверные проемы и др. выполнены из неабсорбирующих, водонепроницаемых и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и при необходимости, дезинфекции, а также полы доступны для проведения их надлежащего дренажа;	ТС 021/2011				
10	б	Планировка, площадь производственных помещений обеспечивают осуществление технологических операций в соответствии с нормативной (технологической, технической) документацией	п.1 ст.14 ТР ТС 021/2017				
11	б	Поточность и последовательность технологического процесса обеспечены. Встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря и тары отсутствуют	п.1. ч.1 ст.14 ТР ТС 021/2011				
12	б	Производственные помещения защищены от проникновения животных, птиц, грызунов, насекомых. Инсектицидные лампы имеются.	п.1. ч.3 ст.14 ТР ТС 021/2011				
13	б	Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых	ст.14 ТР ТС 021/2011				
14	б	Умывальники для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук имеются в достаточном количестве	п. 2 ч 4. ст. 14 ТР ТС 021/2011				
15	б	Требуемые зоны оборудованы бактерицидными лампами, либо иными средствами предупреждения или минимизации загрязнения воздуха	п.1. ч.2 ст.14 ТР ТС 021/2011				
16	б	Личные и посторонние вещи в производственных зонах отсутствуют. Бытовые помещения для одежды и обуви персонала имеются в достаточном количестве.	пп.3, 4. ст.14 ТР ТС 021/2011				
17	б	Производственные помещения	п.2 ч.2. ст.14				

		оборудованы естественным или искусственным освещением	ТР ТС 021/2011				
18	б	Является ли освещение таковым, что не оказывает неблагоприятного воздействия на возможность выявлять дефекты? Яркость должна соответствовать характеру операций	3.2.6				
19	б	Устройство светильников препятствует попаданию осколков стекла в продукцию, светильники не размещены над открытым технологическим оборудованием	ст.14 ТР ТС 021/2011				
20	б	Приточно-вытяжная вентиляция оборудована, доступ к фильтрам и др. частям для их очистки имеется	п.2 ч. 1. ст.14 ТР ТС 021/2011				
21	б	Имеются ли на местах соответствующие механизмы естественной или искусственной вентиляции для: - Минимизации загрязнения пищевых продуктов воздушным путем, такого как аэрозоли или капли конденсата? - Контроля влажности.	3.2.5				
22	б	Имеются ли системы дренажа и утилизации отходов?	ст.14 ТР ТС 021/2011				
23	а	Используются ли контейнеры для хранения опасных веществ с указателями и запирающиеся для предотвращения, намеренного или случайного загрязнения пищевых продуктов?	3.2.1				
24	б	Позволяет ли помещение разделять сырьевые материалы от приготовленных/переработанных продуктов, а также аллергенных и не аллергенных продуктов?					
25	б	Расположены ли специально отведенные зоны чистки посуды и, при необходимости, малого оборудования вдали от крайне загрязненных зон, таких как туалеты и сбор отходов?	3.2.2				
26	б	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции	п.7 ст.14 ТР ТС 021/2011				
27	б	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к туалетам	Приложение 25 ППКР № 201 от 11.04.2016 г.				

28	б	Оборудованы туалетами, двери которых не выходят в производственные помещения и оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;	п. 2 ч. 3 ст 14 ТРТС 021/2011				
29	б	Выполняется запрет курения табака или потребление никотинсодержащей продукции в помещениях	ст 13 Закон КР от 15.09.2022 № 121				
30	б	Имеется в производственных помещениях знак о запрете курения (потребления) табака и никотина, в том числе с использованием водяных трубок (кальяна), систем для нагревания табака и других курительных принадлежностей, а также использования ЭСДН (включая электронные сигареты)	Закон КР от 15.09.2022 № 121 Приказ МЗ КР от 20.01.2022 года № 57				
Требования к технологическому и иному оборудованию							
31	б	Технологическое оборудование исправно	ст.15 ТР ТС 021/2011				
32	б	Правила эксплуатации оборудования соблюдаются в соответствии инструкцией (паспортом). Документация (журнал, график) осмотра технического состояния оборудования имеется	ст.15 ТР ТС 021/2011				
33	б	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря выполнены из неабсорбирующих и антикоррозивных материалов	п.3. ст.15 ТР ТС 021/2011				
Контроль операций (или фактически gmp)							
34	б	Имеются ли характеристики продукта?	РАЗДЕЛ 7: 7.1.1				
35	б	Являются ли характеристики продукта полными и соответствуют критериям содержимого в соответствии?	7.1.1				
36	б	Включают ли процедуры методы мониторинга, определение ответственных лиц и частоту отбора проб и записи мониторинга, которые необходимо вести?	7.1.3				
37	б	В случае отклонения от вышеуказанных результатов мониторинга предпринимаются ли корректирующие действия?	7.1.4				

38	а	Имеется ли система контроля времени и температуры с заданными температурами и допустимыми пределами для контроля этапов обработки, включая хранение в холоде и заморозке?	7.2.1				
39	б	Проверяются ли устройства контроля температуры и контроля на точность и калибруются ли они через регулярные промежутки времени?	7.2.1				
40	б	Проводятся ли работы по техническому обслуживанию и осмотру оборудования для предотвращения заражения с помощью физических опасностей?	7.2.5				
41	б	Калиброваны ли устройства обнаружения или проверки, такие как металлоискатели, и / где применимо?	7.2.5				
42	б	Имеются ли процедуры, которым должен следовать персонал в случае разбивания стекла?	7.2.5				
43	б	Используются ли добавки и / или вспомогательные вещества для обработки пищевых продуктов в соответствии с GMP, и результаты применения записываются?	7.2.6				
44	б	Имеются ли меры контроля для предотвращения перекрестного контакта продуктов, содержащих аллергены, с другими продуктами питания? Например; отдельное и / или идентифицированное хранилище	7.2.7				

Требования к обеспечению безопасности пищевого сырья, вспомогательных материалов, упаковки и готовой продукции

45	б	Разработаны внедрены поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП	ст.10 ТР ТС 021/2011				
46	б	Создана группа по безопасности пищевых продуктов (ХАССП), состоящая из мультидисциплинарной команды?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
47	б	Были ли установлены (а) окончательная спецификация продукции для продукции, произведенной на предприятии?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
48	б	Было ли определено предполагаемое использование или предполагаемая группа	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				

		потребителей?					
49	б	Внедрена система прослеживаемости, которая позволяет определить поставщика сырья и ингредиентов, а также кому предприятие поставило готовый продукт	п.3, ч 12. ст.10 ТР ТС 021/2011 гл.9 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 024/2011				
50	б	Подготовлена ли одна или несколько блок-схем продукта (ов), произведенного в компании?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
51	б	Указаны ли на блок-схеме входы (приемка) (ингредиенты, вода, переработка, упаковочные материалы) и выходы (отходы, переработка)?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
52	б	Была ли проверена блок-схема и подтверждена ли дата проверки?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
53	б	Был ли составлен анализ опасных факторов?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
54	б	Включает ли анализ опасных факторов оценку риска?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
55	а	Определен и задокументирован перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение опасной пищевой продукции	п.3 ч.1 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
56	б	Определен и задокументирован перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)	п.3 ч.2 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
57	б	Определены и задокументированы предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	п.3 ч. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
58	б	Определен порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства	п.3 ч.4 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
59	б	Если была выявлена одна или несколько ККТ, установлены ли критические пределы?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
60	б	Была ли разработана система мониторинга для ККТ?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
61	б	Включает ли система мониторинга информацию или корректирующие	ТР ТС 021/2011				

		меры в случае отклонений?	Ст. 10				
62	б	Выполняются коррекция и корректирующие действия	п.3 ч. 5. ст. 11 ТР ТС 021/2011				
63	а	Имеется документ (свидетельство о поверке/сертификат калибровки), подтверждающий поверку/калибровку средств измерений, обеспечивающих мониторинг ККТ.	п.3 ч.4 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
64	б	Установлены ли процедуры проверки для подтверждения того, что система НАССР работает? Такие как: - Результаты микробиологического тестирования. - Результаты внутреннего аудита. - Результаты уборки и санации.					
65	б	Установлена периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции	п.3 ч. 6.ст. 11 ТР ТС 021/2011				
66	б	Были ли задокументированы элементы системы НАССР?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
67	б	Доступны ли записи по мониторинговым мероприятиям?	ТР ТС 021/2011 Ст. 10				
68	а/б	Требования к мясной продукции и процессам производства соблюдаются	пп. 62, 71, 73,74, 75 гл. 8 ТР ТС 034/2011;				
Требования к обеспечению водой							
69	а	Бесперебойное обеспечение безопасной питьевой водой	Закон КР ТР от 21.04.2011г ст.12 ТР ТС 021/2011				
70	б	Имеется ли схема водоснабжения с указанием мест контроля качества и безопасности воды	ст.12 ТР ТС 021/2011				
71	б	Выполнено ли разделение системы водоснабжения на технический и хозяйственно-питьевой (в случае необходимости). Маркировка трубопроводов	п. 3 ст.12 ТР ТС 021/2011				
72	б	Используется ли пар в контакте с пищевым продуктом (бланширование и др.) если да, то подтверждение безопасности	п. 2 ч 2 ст.12 ТР ТС 021/2011				? как

		проводится					
73	б	Используется ли лед в составе пищевого продукта? Если да, то подтверждение безопасности проводится	п. 2 ч. 3 ст.12 ТР ТС 021/2011				
74	б	Имеются ли документы, подтверждающие качество и безопасность воды	п.2 ст.12 ТР ТС 021/2011				
Хранение и транспортировка сырья, пищевых продуктов и материалов							
75	а	Готовая и сырая продукция хранятся отдельно	п.4 ст.13 ТР ТС 021/2011				
76	б	Правила товарного соседства соблюдаются: имеется зонирование по видам продукции, маркировка на полках стеллажей имеется	ст. 10,11,13,14 ТР ТС 021/2011				
77	б	Объем складского помещения соответствует количеству принимаемой на хранение продукции. Поддоны, стеллажи имеются в достаточном количестве	п.4 ст.13 ТР ТС 021/2011				
78	б	Обеспечена возможность идентифицировать продукты (имеется маркировка), хранящиеся в складском помещении, в том числе предназначенные для суточного производства. Хранящиеся продукты соответствуют маркировке	ст.17 ТР ТС 021/2011				
79	б	Соблюдаются условия, обеспечивающие предотвращение порчи и защиту сырья и компонентов от загрязняющих веществ, а также перекрестного загрязнения. Хранение осуществляется в закрытой таре (таре поставщика, производственной таре)	п.4 ст.13; п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 п.7,12 ст.17 ТР ТС 021/2011; гл. 4, пп. гл. 9 ТР ТС 034/2011;				
80	а	Сроки годности продукции соблюдаются. Просроченная продукция отсутствует	п.7,12 ст.17 ТР ТС 021/2011; гл. 4 ТР ТС 034/2011;				
81	б	Имеются документы (свидетельство о поверке/сертификат калибровки), подтверждающие поверку/калибровку средств измерений, подтверждающих соблюдение температурного режима и режима влажности хранения и транспортировки	п.2 ст.15 ТР ТС 021/2011				
82	б	Ведутся записи по результатам	п.3 ч. 11 ст.10				

		контроля условий хранения	ТР ТС 021/2011				
83	б	Наличие записей по проведению уборки и дезинфекции камер и помещения для хранения пищевого сырья и материалов	п.3 ч. 7 ст.11 ТР ТС 021/2011				
84	б	Помещения, холодильные камеры (потолки, пол, стены, светильники) содержатся в надлежащем санитарном и техническом состоянии	ст. 14ТР ТС 021/2011				
85	б	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией об условиях хранения?	П.9 ст.17 ТР ТС 021/2011				
86	б	В процессе приготовления пищевых продуктов используется соль пищевая йодированная. Условия хранения соблюдается	Закон КР от 18.02.2000 № 40				
Требования к маркировке и упаковке готовой продукции							
87	б	Готовая продукция, предназначенная для реализации расфасована в упаковку, обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств продукции установленным требованиям	ст 4ТР ТС 022/2012 *ст.6 ТР ТС 005/2011 гл.10 ТР ТС 034/2013				
88	б	Маркировка потребительской упаковки продукции выполнена четкой, легко читаемой, полной, достоверной информацией относительно наименования, состава, количества, даты изготовления, срока годности, условий хранения (в том числе после вскрытия упаковки), наименования и местонахождения изготовителя (импортера), способа изготовления и употребления, пищевой ценности, наличия ГМО, идентификации, единого знака обращения (соответствия)	п1.ч.4.1. ст.4 ТР ТС 022/2011 гл.11, 14ТР ТС 034/2013				
89	б	Маркировка выполнена на государственном и официальном языках, на импортных продуктах нанесена на русском и государственном языках	п 2. ч.4.1.ст.4 ТР ТС 022/2011 гл.11 ТР ТС 034/2013				
90	б	Маркировка содержит информацию об аллергенах	пп. 13,14 ч. 4.4 ст.4 ТР ТС 022/2011 гл.11 ТР ТС				

91	б	Маркировка транспортной упаковки продукции выполнена четкой, легко читаемой, полной, достоверной информацией относительно наименования, количества, даты изготовления, срока годности, условий хранения, сведения, позволяющее идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии).	ч.4.2. ст.4 ТР ТС 022/2011				
92	б	В маркировке пищевых продуктов «дата изготовления» или срок годности («годен до») осуществлена с указанием часа, числа, месяца при сроке годности до 72 часов, числа, месяца при сроке годности от 72 часов до 3 месяцев, месяца, года или числа, месяца, года при сроке годности более 3 месяцев	ТР ТС 022/2011 гл.11 ТР ТС 034/2013				
93	б	В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе	п. 109 гл. 11 ТР ТС 034/2013				
94	б	Соблюдаются ли элементы маркировки, вводящие заблуждение потребителей такие как: - информация об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (Н: мясо высокого качество, Мраморное мясо, Халяль) соответствует требованиям; - не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (н: сосиски детские, колбаса «Каранузик», «Крепыш») - не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (н: «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»);	Пункт 107 (а,б,в,г), гл. 11 ТР ТС 034/2013				

Проведение мойки, дезинфекции транспорта, производственных помещений и оборудования, дератизация, дезинсекция

95	б	Проводится мойка и санитарная обработка (дезинфекция) автотранспорта (грузовых отсеков, контейнеров и др)	п.6 ст.17 ТР ТС 021/2011				
96	б	Имеется план-график мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования	п. 3 ч. 7 ст.11 ТР ТС 021/2011				
97	б	На рабочих местах имеются инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря	ст.15 ТР ТС 021/2011				?
98	б	Верификация результативности мойки и дезинфекции проводится регулярно	п. 3 ст.10 ТР ТС 021/2011				
99	б	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями ?	Раздел 5 и раздел 20 ЕСНТ				
100	б	Организация обеспечена уборочным инвентарем моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом количестве	п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011				
101	б	Имеются условия для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован	п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011				
102	б	Имеются планы по проведению дератизации и дезинсекции, ведутся записи выполненных работ	п.3 ст.11 ТР ТС 021/2011				
103	а	Имеются отдельные складские помещения для хранения препаратов, применяемых при дезинсекции, дератизации и дезинфекции с соблюдением температуры и влажности	п.4 ст.14 ТР ТС 021/2011				
104	б	Производится ли периодический обзор методов чистки и дезинфекции и также документируются ли результаты обзоров?	5.1.3				
105	б	Имеются ли и расположены ли ловушки и детекторы для предотвращения загрязнения продуктов питания как внутри, так и снаружи здания (для улова вредителей)?					
106	б	Были ли выявлены причины					

		нашествия и приняты ли меры предотвращения во избежание повторных случаев?					
107	б	Хранятся ли записи по нашествию, мониторингу и уничтожению?					
Обращение с отходами							
108	б	Отходы удаляются регулярно, промаркированные емкости имеются	п. 1, 3 ст.16 ТР ТС 021/2011				
109	б	Выделено место для хранения отходов в промаркированных емкостях, правила хранения отходов соблюдаются	п. 5 ст.16 ТР ТС 021/2011				
110	б	Конструкция емкостей для хранения отходов обеспечивает возможность их очищения, мойки, дезинфекции и защиты от проникновения в них животных	п. 4 ст.16 ТР ТС 021/2011				
111	б	Персонал, ответственный за утилизацию отходов имеет соответствующую квалификацию для того, чтобы не стать источником загрязнения?					
Персонал. Личная гигиена. Обучение							
112	а	Персоналом пройдены обязательные (предварительные и периодические) медицинские осмотры, имеются медицинские книжки о состоянии здоровья	п. 6 ст. 11 ТР, п.10 ст. 17 ТС 021/2011, ППР КР 225				
113	а	Ежедневный контроль за состоянием здоровья персонала ведется, результаты контроля фиксируются документально.	п. 7 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
114	б	Соблюдаются правила доступа на объект сторонних посетителей. Ведется журнал учета посетителей (записи)	ст.10 ТР ТС 021/2011				
115	б	Персонал обеспечен санитарной и спецодеждой. Соблюдаются правила хранения верхней и специальной одежды, личных вещей и обуви	п. 3, ч.9 ст.10 ТР ТС 021/2011 Ст.214 Трудовой кодекс КР ТР ТС 019/2011				
116	б	Соблюдаются правила личной гигиены: работа ведется в чистой санитарной одежде, сменной обуви, отсутствуют ювелирные украшения, работают в перчатках и головном уборе. Пища в производственных	п. 3, ч.9 ст.10, п. 5 ст.11 ТР ТС 021/2011				

		помещениях не принимается					
117	б	На рабочих местах имеется инструкция по мойке и дезинфекции рук	ст.10 ТР ТС 021/2011				
118	б	Наличие и укомплектованность аптечки набором медикаментов для оказания экстренной медицинской помощи в производственных цехах	ст.217 Трудовой кодекс КР				
119	б	Имеются ли программы обучения персонала?	4.1				
120	б	Обладает ли надзорный и управленческий персонал знаниями принципов пищевой гигиены, чтобы иметь возможность выявлять отклонения и принимать соответствующие меры?	4.2				
121	б	Периодически проводятся оценки эффективности проводимых тренингов.	4.3				
122	б	Периодически проводятся ли курсы повышения квалификации?	4.4				
123	б	Ведутся ли записи об обучении?	4.4				
Транспортировка (применимо как к транспортировке на предприятие (с центров сбора, кооперативов, исключая транспортировку напрямую с фермы), так и к транспортировке с предприятия (дистрибуция))							
124	а	Обеспечивают ли транспортные средства или виды транспорта эффективную защиту от загрязнения, включая пыль и пары? К прим. – накрыты ли продукты?	РАЗДЕЛ 9 9.2				
125	б	Осуществляется ли перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами, в соответствии с установленными условиями перевозки.	П.2 ст.17 ТР ТС 021/2011				
126	б	Где это применимо, эффективно ли транспортные средства или виды транспорта поддерживают температуру и другие условия для предотвращения роста патогенных бактерий или бактерий, вызывающих порчу?	9.2				
127	б	Соблюдаются ли требования при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортировании) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, в условиях исключаящие их соприкосновение, загрязнение и	п.3, п.4 ст 17 ТР ТС 021/2011				

		изменение органолептических свойств пищевой продукции?					
128	б	Обеспечивается ли конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе и грызунов и насекомых, проведение очистки и мойки дезинфекции?	п.3, п.4, п.6 ст 17 ТР ТС 021/2011				
129	б	Проверяются ли эти показатели температуры, влажности и т.д. и записываются ли результаты?	9.2				
Процедуры отзыва и изъятия							
130	б	Существует ли процедура реагирования на сбой в системе гигиены пищевых продуктов, которые требуют отзыва продукта для отзыва с рынка?	В соответствии с СХС 1-1969 Версия 2020 Подраздел 7.5				
131	б	Включает ли процедура контактные данные компетентных органов в случае отзыва?	7.5				
132	б	Описывает ли процедура, что отзыв должен быть сохранен как документированная информация?	7.5				
133	б	Принимаются ли меры по изъятию из обращения пищевой продукции не соответствующий требованиям технических регламентов владельцем продукции самостоятельно?	п.4 ст.5 ТР ТС 021/2011				
134	б	Соблюдаются ли требования к процессам утилизации пищевой продукции и продовольственного сырья, несоответствующей установленным требованиям, в том числе и пищевой продукции с истекшим сроком годности?	ст.5, ст.18 ТР ТС 021/2011				

анный проверочный лист составлен на основании:

- Закона Кыргызской Республики "Об общественном здравоохранении" от 24 июля 2009 года № 248;
- Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
- Технического регламента Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»
- Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» 034/2013;
- Технического регламента Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011;
- Технического регламента Таможенного Союза «Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)
- Закона Кыргызской Республики "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства" от 27 марта 2007 года;
- Постановления Кабинета Министров Кыргызской Республики от 21 июня 2021 года № 34, «Об уполномоченных государственных органах по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов Евразийского экономического союза» ;
- Постановление Правительство Кыргызской Республики от 16 мая 2011 года № 225 «Об утверждении нормативных правовых актов Кыргызской Республики в области общественного здравоохранения»
- Закон Кыргызской Республики «О защите здоровья граждан Кыргызской Республики от последствий потребления табака, никотина и воздействия окружающего табачного дыма и аэрозоля» от 15 сентября 2022 г. № 121
- Приложение 1. Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" ППКР «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения» от 11 апреля 2016 г. №201
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 019/2011"О безопасности средств индивидуальной защиты";
- Трудовой кодекс Кыргызской Республики №106 от 04.08.2004г.
- Свод правил CODEX - Общие принципы гигиены пищевых продуктов (СХС 1-1969), версия 2020 г.
- Регламент ЕС 853/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., устанавливающий Особые гигиенические правила в отношении гигиены пищевых продуктов.
- Руководство Codex Alimentarius по применению Общих Принципов Гигиены Пищевых Продуктов для борьбы с Listeria monocytogenes в пищевых продуктах САС/GL 61 – 2007
- Закон Кыргызской Республики от 18 февраля 2000 года № 40 «О профилактике йододефицитных заболеваний»

Акт проверки/ результаты плановой проверки:

Сведения об ознакомлении или отказе в ознакомлении с результатами проверки:

Руководитель (представитель) субъекта проверки:

ФИО, должность

подпись

Должностное лицо уполномоченного органа:

ФИО, должность

подпись

10. Результаты лабораторных исследований отобранных проб:

10.1.	Б.	Результаты микробиологических исследований				
10.2.	Б.	Результаты физико-химических исследований				

Результат контрольной проверки и выводы:

Результат применения проверочного листа	% балл	балл
Масштаб деятельности	-	
Результаты пред. проверок	-	
Итого:		

От количества установленных баллов определена периодичность проверки:

(на основании ППКР 18 февраля 2012 года N 108)

Сведения об ознакомлении или отказе в ознакомлении с результатами проверки: _____

Руководитель (представитель) субъекта проверки:

ФИО, должность

подпись

Должностное лицо уполномоченного органа:

ФИО, должность

подпись