



**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

Вул. Мяснікова, 39, 220048, г. Мінск
Р/р № 3604900000010 у ААТ «ААБ Беларусбанк»,
код 795. УНП 100049892
Тэл/факс: 222 70 84, 222 46 27
E-mail: mzrb@belcmt.by, minzdrav@mailgov.by

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

Ул. Мясникова, 39, 220048, г. Минск
Р/с № 3604900000010 в ОАО «АСБ Беларусбанк»,
код 795. УНП 100049892
Тел/факс: 222 70 84, 222 46 27
E-mail: mzrb@belcmt.by, minzdrav@mailgov.by

08.07.2015 № 33

На № _____ ад _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
заместителя Министра - Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему деятельность, связанную с производством молока и молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях, и методических рекомендаций по порядку его применения

С целью реализации требований Указа Президента Республики Беларусь от 16.10.2009 № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь», пункта 3 постановления Совета Министров Республики Беларусь от 13.12.2012 № 1147 «Об утверждении перечня контролирующих (надзорных) органов и (или) сфер контроля (надзора), которые применяют (в которых применяются) контрольные списки вопросов (чек-листы), определении требований к форме контрольного списка вопросов (чек-листа) и признании утратившим силу постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 апреля 2010 года № 489» и пункта 2 приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 № 1554 «Об утверждении формы контрольного списка вопросов (чек-листа), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор»

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить:

1.1. Перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему деятельность, связанную с производством молока и молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях, согласно приложению 1;

1.2. Методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для субъектов, осуществляющих деятельность, связанную с производством молока и молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях, согласно приложению 2.

2. Главным государственным санитарным врачам областей, г.Минска, республиканских органов государственного управления обеспечить применение Перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему деятельность, связанную с производством молока и молочных продуктов, и Методических рекомендаций по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для субъектов, осуществляющих деятельность, связанную с производством молока и молочных продуктов, при осуществлении надзорной деятельности.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



И.В.Гаевский

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
08.07.2015 № 33

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование контролирующего (надзорного) органа)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № □□□□□□
в сфере государственного санитарного надзора за соблюдением
проверяемыми субъектами, осуществляющими деятельность, связанную с
производством молока и молочных продуктов на молокоперерабатывающих
предприятиях, санитарно-эпидемиологического законодательства

| Дата начала заполнения чек-листа (проверки) | | | | | Дата завершения заполнения чек-листа (проверки) | | | | |
|---|-------------|-------------|--------------------|---------|---|-------------|-------------|--------------------|------------|
| □□ Число | □□ месяц | □□□□ год | □□ час. □□ мин. | □□ мин. | □□ Число | □□ месяц | □□□□ год | □□ час. □□ мин. | □□ мин. |
| | | | время | | | | | время | |
| Дата направления чек-листа (в случае использования при планировании проверок) | | | | | | | | | |
| □□ Число | | | □□ месяц | | | □□□□ год | | | |

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки (плановой или внеплановой
для использования при планировании проверок
Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего
(руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный
список вопросов (чек-лист)

Сведения о проверяемом субъекте:
Учетный номер плательщика (УНП) □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется)
проверяемого субъекта:

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта)
(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон представителя
(представителей) проверяемого субъекта

Перечень требований, предъявляемых к субъекту, осуществляющему деятельность, связанную с производством молока и молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях:

| Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование) | Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования | Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований | | | | Примечание (пояснения) |
|--|--|--|-----|--------------|---------------------------|--|
| | | Да | Нет | Не требуется | Количественный показатель | |
| 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. | Общие данные | | | | | |
| 1.1 | Имеется и выполняется программа (план) производственного контроля. | п. 5 [1], [2] | | | | 10 |
| 1.2 | В организациях имеются в наличии: - планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации; - схемы установки оборудования; - планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления (исполнительные схемы). | п. 3 [1] | | | | 8 |
| 1.3 | Санитарно-защитная зона соответствует требованиям ТНПА. | п. 9 [1] | | | | 6 |
| 1.4 | Цех по производству детских молочных продуктов размещен в изолированных от основного производства помещениях. | п. 178 [1] | | | | 9 |
| 1.5 | Отделение по приготовлению заквасок размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями и изолировано от производственных помещений. | п. 201 [1] | | | | Максимально приближено к цехам-потребителям заквасок. 9 |
| 2. | Требования к территории. Отходы, обращение с отходами и другим мусором | | | | | |
| 2.1 | Территория организации ограждена сплошным забором; имеет сквозной/кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием без выбоин и иных дефектов; содержится в чистоте в любое время года. | п. 10 [1] | | | | 6 |
| 2.2 | Территория предприятия имеет деление на функциональные зоны. | п. 10 [1] | | | | 6 предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников |

| | | | | | | | |
|------|--|---|--|--|--|--|----------------|
| | | | | | | | водоснабжения. |
| 2.3 | Расположение зданий и сооружений на территории предприятия обеспечивает транспортировку без пересечения путей перевозки (потоков) сырья, отходов и готовой продукции для предотвращения загрязнения продукции. | п. 18 [1] | | | | | 7 |
| 2.4 | Технологические площадки, тротуары, проезды и проходы на территории имеют ровное, твердое покрытие, очищены от мусора. | п. 11, 12, 20 [1] | | | | | 5 |
| 2.5 | Обеспечены условия для сбора, хранения и утилизации отходов. | п.п. 11, 15 [1] | | | | | 6 |
| 2.6 | Асфальтированная (бетонная) площадка для мусоросборников ограждена. | п. 11 [1]; п.18 [8]; п. 25 [9] | | | | | 4 |
| 2.7 | Оборудованы мусоросборники с плотно закрывающимися крышками, которые очищаются своевременно. | п. 15 [1]; п. 19 [8] | | | | | 5 |
| 2.8 | Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место. Созданы условия для проведения ежедневной дезобработки контейнеров и площадки. | п. 21 [1] | | | | | 4 |
| 2.9 | Перед каждым входом в производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации установлены урны для мусора и размещаются приспособления для очистки обуви. | п. 19 [1] | | | | | 4 |
| 2.10 | На территории организации оборудованы две площадки для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производства: одна – для автотранспорта, перевозящего сырье, вторая – для автотранспорта, перевозящего готовую продукцию. На всех въездах (выездах) на территорию (с территории) организации, за исключением случаев вывоза бытового мусора, для обеззараживания ходовой части автотранспорта оборудован дезинфекционный барьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта. | п.п. 22, 23 [1] | | | | | 6 |
| 3 | Требования к водоснабжению предприятия | | | | | | |
| 3.1 | Устройство систем водоснабжения соответствует требованиям. | п. 24 [1]; п. 3.2 [7]; п.п. 6-10, 15, 17 [14] | | | | | 10 |
| 3.2 | Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения на территорию организации оборудованы в изолированных помещениях. | п. 32 [1] | | | | | 7 |
| 3.3 | В организации разработан план-схема | п. 33 [1] | | | | | 6 |

| | | | | | | | |
|------|---|----------------|--|--|--|--|--|
| | водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований. | | | | | | |
| 3.4 | Учет и регистрация причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, а также причин отсутствия пара и холода ведется в отдельном журнале. | п. 29 [1] | | | | | 5 Отмечаются: место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица. |
| 3.5 | Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации поставляется в достаточном количестве; соответствует Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питьевому водоснабжению, водопользованию для хозяйственно-бытовых и иных нужд населения, местам водопользования. | п. 26 [1] | | | | | 10 Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований |
| 3.6 | Система технического водоснабжения организации отдельная от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Обе системы водоснабжения организации не имеют никаких соединений между собой и окрашены в отличительные цвета. | п. 27 [1] | | | | | 8 Точки водозабора указанных систем водоснабжения отмечены соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая». |
| 3.7 | Подпитка оборотной системы водоснабжения организации осуществляется из системы хозяйственно-питьевого водоснабжения с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали. | п. 28 [1] | | | | | 6 |
| 3.8 | Устройство системы водоотведения соответствует требованиям ТНПА. Организация обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. | п. 36 [1] | | | | | 10 Дренажные каналы сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находится продукция. |
| 3.9 | Сброс производственных сточных вод, образующихся после санитарной обработки наружных поверхностей технологического оборудования, осуществляется через уклоны пола к канализационным трапам. | п.п. 36, 40[1] | | | | | 5 |
| 3.10 | Для сбора и удаления атмосферных осадков предусмотрена система дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора. Сброс хозяйственно-бытовых и | п. 43 [1] | | | | | 5 |

| | | | | | | | |
|----------|---|------------|--|--|--|--|---|
| | производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается. | | | | | | |
| 3.11 | В производственных помещениях организации предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений организации и оборудования, до и после использования хранятся выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами. | п. 41 [1] | | | | | 6 |
| 3.12 | Трапы, лотки, подвесные трубы системы водоотведения организации с технологическими стоками не располагаются над постоянными рабочими местами и оборудованием организации. К трапам предусмотрен уклон пола. | П.40 [1] | | | | | 6 |
| 4 | Требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. | | | | | | |
| 4.1 | Естественное и искусственное освещение в помещениях предприятия соответствует требованиям ТНПА. | п. 45 [1] | | | | | 4 Естественное и искусственное освещение во всех помещениях торгового объекта должны соответствовать ТКП 45-2.04-153-2009 (02250). |
| 4.2 | Световые проемы в помещениях предприятия не загромождаются. | п. 52 [1] | | | | | 1 |
| 4.3 | В окнах световых проемов предприятия отсутствуют: разбитые стекла; составные стекла. | П.53,54[1] | | | | | 3 |
| 4.4 | Светильники местного освещения имеют непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивают отсутствие отраженного блеска. | п. 51 [1] | | | | | 3 |
| 4.5 | Устройство применяемых светильников искусственного освещения во всех помещениях организации, где осуществляется хранение сырья, производство молочных продуктов, подготовка тары и укупорочных средств, хранение и отпуск готовой продукции, препятствует попаданию осколков стекла в сырье и готовую продукцию, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры. | п. 50 [1] | | | | | 7 |

| | | | | | | | |
|------|---|-----------------|--|--|--|--|---|
| 4.6 | Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации соответствуют ТНПА. | п. 56 [1] | | | | | 7 |
| 4.7 | Системы отопления, вентиляции и кондиционирования на предприятии отвечают требованиям ТНПА. | п.п. 57,61 [1] | | | | | 5 |
| 4.8 | В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации предусмотрена естественная, механическая, смешанная система вентиляции в соответствии с характером производства. | п. 62 [1] | | | | | 5 Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты организации должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования. |
| 4.9 | Подаваемый в производственные помещения приточный воздух подвергается очистке от пыли. | п. 69 [1] | | | | | 5 Приточный воздух, поступающий в заквасочную и производственные помещения с открытыми технологическими процессами, цех детских молочных продуктов, и отделение производства стерилизованного молока с разливом в асептических условиях - в обязательном порядке очищается от пыли на масляных и других фильтрах тонкой очистки. |
| 4.10 | Внутренняя поверхность вентиляционных каналов, воздуховодов от оборудования очищается в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы организации. | п. 66 [1] | | | | | 5 |
| 4.11 | В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации для обогрева применяются отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли. | п. 58 [1] | | | | | 4 |
| 5 | Требования к производственным, вспомогательным, складским помещениям | | | | | | |
| 5.1 | Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации соответствуют ТНПА. | п. 70 [1] | | | | | 7 |
| 5.2 | Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению. | п. 71 [1] | | | | | 6 |
| 5.3 | В производственных помещениях предприятия: -у входа размещаются коврики, смоченные дезинфицирующим раствором; | п.п. 72, 75 [1] | | | | | 7 |

| | | | | | | | |
|------|--|------------------|--|--|--|--|---|
| | - все входы (выходы) оборудованы тамбурами | | | | | | |
| 5.4 | Туалеты имеют тамбуры, утеплены и канализованы; оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель; обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук; снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами. | п. 100 [1] | | | | | 10 |
| 5.5 | Для приемки молока имеются специально оборудованные помещения или платформы с навесом полностью закрывающие люки автомолцистерн. | п.п.185 [1] | | | | | 7 |
| 5.6 | Заквасочное отделение изолировано от других производственных помещений организации и максимально приближено к производственным помещениям, в которые производственная закваска поставляется. Имеет необходимый набор отдельных помещений. Поддерживаются условия, обеспечивающие защиту производственных заквасок от загрязнения посторонними микроорганизмами и бактериофагами, оборудовано системой очистки и обработки воздуха. | п.п. 201-204 [1] | | | | | 10 |
| 5.7 | Отделка потолков производственных помещений предприятия и их состояние не создают угрозу загрязнения сырья и пищевой продукции. | п. 81 [1] | | | | | 7 |
| 5.8 | Стены производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия имеют отделку, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию поверхностей. | п. 80 [1] | | | | | 7 |
| 5.9 | Полы производственных помещений выполнены из влагостойких материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства. | п. 79 [1] | | | | | 7 Полы легко подвергаются мойке и дезинфекции; имеют уклон к канализационным трапам; без выбоин и неровностей. |
| 5.10 | Поверхности, которые контактируют с продукцией, поддерживаются в исправном состоянии, легко подвергаются мойке и дезинфекции, изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов. | п. 86 [1] | | | | | 8 |
| 5.11 | Двери выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. | п. 85 [1] | | | | | 5 |

| | | | | | | | |
|------|---|-------------------------|--|--|--|--|----|
| 5.12 | Конструкции окон в помещениях предприятий обеспечивают легкий доступ для санитарной обработки внешних и внутренних рам и стекол. | п. 82 [1] | | | | | 4 |
| 5.13 | Текущий ремонт производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия проводится своевременно. | п. 76 [1] | | | | | 7 |
| 5.14 | Условия проведения ремонтных работ и дезинфекции помещений в период выработки продукции соблюдаются. | п.п.76-78, 258, 259 [1] | | | | | 10 |
| 6 | Требования к содержанию помещений. Уборка, мойка, дезинфекция | | | | | | |
| 6.1 | Работники организации, осуществляющие уборку помещений организации, не привлекаются для выполнения других работ, связанных с производством молочных продуктов. | п. 108 [1] | | | | | 3 |
| 6.2 | Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы тщательно убираются | п. 102 [1] | | | | | 5 |
| 6.3 | Туалеты и комнаты для личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. | п. 103 [1] | | | | | 7 |
| 6.4 | Коврик перед входом в туалет смачивается не менее двух раз в течение смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. | п. 104 [1] | | | | | 7 |
| 6.5 | Помещения организации, предназначенные для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования обеспечены горячим и холодным водоснабжением, оборудованы системой водоотведения. | п. 87 [1] | | | | | 10 |
| 6.7 | Уборочный инвентарь маркирован с указанием назначения и используется по назначению. | п.п. 105, 135 [1] | | | | | 7 |
| 6.8 | После уборки весь уборочный инвентарь продезинфицирован средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. | п. 107 [1] | | | | | 8 |
| 6.9 | Инвентарь для уборки туалетов и комнат для личной гигиены женщин хранится отдельно от уборочного инвентаря для уборки других помещений организации - в специально | п. 106 [1] | | | | | 7 |

| | | | | | | | |
|----------|---|----------------------------------|--|--|--|--|---|
| | отведенном месте. | | | | | | |
| 6.10 | Во всех производственных, складских и вспомогательных помещениях предприятия полы, стены, потолки, окна, двери, оборудование содержится в чистоте. | п.п. 70, 80, 81 [1] | | | | | 10 |
| 6.11 | В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации отсутствуют грызуны, насекомые, птицы. | п. 114 [1]; п. 4 [9] | | | | | 10 |
| 6.12 | При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство молочных продуктов в организации не осуществляется. | п.п. 115,116 [1] | | | | | 9 Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается. |
| 6.13 | Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно правовым актам, устанавливающим требования к их осуществлению. | п. 117 [1]; п.п. 5-12, 40 [9] | | | | | 10 |
| 7 | Требования бытовым помещениям | | | | | | |
| 7.1 | Бытовые помещения организации соответствуют требованиям ТНПА. | п. 88 [1] | | | | | 8 |
| 7.2 | Для персонала специализированных цехов по производству детских молочных продуктов предусмотрены отдельные от общезаводских бытовые помещения. | п. 178 [1] | | | | | 7 |
| 7.3 | Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства молочных продуктов, оборудованы по типу санпропускников. | п. 90 [1] | | | | | 7 В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства молочных продуктов, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комната для личной гигиены женщин или кабина с душем, умывальники с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря. |
| 7.4 | Для хранения верхней и домашней одежды работников организации предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы. | п.п. 93, 94 [1] | | | | | 7 Запрещено хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации. |
| 7.5 | Душевые размещены смежно с гардеробными, имеют преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Предусмотрены открытые душевые | п.п. 95, 96 [1] | | | | | 7 Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается. |

| | | | | | | | |
|-----|---|---------------------------------------|--|--|--|--|--|
| | кабины, огражденные с трех сторон, и со сквозными проходами между рядами кабин. | | | | | | |
| 7.6 | Над производственными и административными помещениями организации, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра) не располагаются туалеты, душевые, комнаты для личной гигиены женщин и умывальные. | п. 98 [1] | | | | | 10 |
| 7.7 | При отсутствии в организации объекта общественного питания предусмотрено помещение для приема пищи ее работниками. | п. 111 [1] | | | | | 4 Объекты общественного питания соответствуют ТНПА. |
| 7.8 | Хранение пищевых продуктов и прием пищи в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей, не осуществляется. | п. 112 [1] | | | | | 4 |
| 8 | Требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре | | | | | | |
| 8.1 | Содержание и эксплуатация оборудования организации соответствуют ТНПА. | п. 118 [1] п.п. 5, 7-10, 13-14 [5] | | | | | 9 |
| 8.2 | Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой. | п. 120 [1] | | | | | 9 |
| 8.3 | При расстановке оборудования соблюдены следующие требования: свободный доступ работников организации к оборудованию; возможность проведения контроля за процессами производства; возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено; исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов. | п. 119 [1] | | | | | 8 |
| 8.4 | Оборудование, тара и инвентарь содержатся в чистоте. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары перед их использованием подвергается производственному контролю. | п.п. 121,122 [1]; п. 19[5] | | | | | 9 |
| 8.5 | Оборудование, тара и инвентарь промаркированы с указанием назначения и используются по назначению. | п. 121 [1]; п. 19 [5] | | | | | 8 |
| 8.6 | Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, имеют | п. 123 [1] | | | | | 8 |

| | | | | | | | |
|------|--|------------|--|--|--|--|---|
| | легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих их санитарную обработку. | | | | | | |
| 8.7 | При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями используются материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой. | п. 124 [1] | | | | | 6 |
| 8.8 | Емкости для приготовления растворов кислот выполнены из материалов, устойчивых к действию кислот. | п. 125 [1] | | | | | 5 |
| 8.9 | Неиспользуемое в организации оборудование своевременно демонтируется и удаляется из производственных помещений. | п. 126 [1] | | | | | 4 |
| 8.10 | Оборудование смонтировано таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молочных продуктов, а также моющих средств и средств дезинфекции. Все части оборудования, соприкасающиеся с молочными продуктами, доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы разъемные. Стекланые спиртовые термометры без защитной оправы к использованию в производстве молочных продуктов не допускаются. | п. 128 [1] | | | | | 8 |
| 8.11 | Емкости для производства и хранения молочных продуктов (кроме используемых для производства творога и сыра) снабжены плотно закрывающимися крышками. | п. 129 [1] | | | | | 7 |
| 8.12 | Ванны для мытья пищевых продуктов имеют горячее и холодное водоснабжение, содержатся в чистоте и подвергаются дезинфекции. | п. 131 [1] | | | | | 8 |
| 8.13 | Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования в производственных помещениях организации предусмотрены стационарные или передвижные моечные ванны. После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются, хранятся на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5 - 0,7 м от пола. | п. 140 [1] | | | | | 8 |
| 8.14 | На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства есть документы, подтверждающие их безопасность и | п. 138 [1] | | | | | 7 |

| | | | | | | | |
|------|---|---------------------------|--|--|--|--|---|
| | качество. Средства дезинфекции, моющие и чистящие средства не хранятся вместе с сырьем и готовой продукцией, а также в помещениях организации, где находится сырье и готовая продукция. | | | | | | |
| 8.15 | Для мойки и дезинфекции оборудования, трубопроводов, инвентаря и тары применяются моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. | п. 141 [1] | | | | | 7 |
| 8.16 | Качество санитарной обработки емкостей, тары, инвентаря, оборудования перед их использованием подвергается производственному контролю. | п. 142 [1] | | | | | 8 |
| 8.17 | Мойка оборотной тары производится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара принимается в чистом виде. Оборотная тара перед употреблением подвергается обязательной санитарной обработке в организации независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию. | п. 150 [1] | | | | | 7 |
| 8.19 | Микробиологический контроль за качеством мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями организации непосредственно перед началом работы. | п. 160 [1] | | | | | 8 |
| 8.20 | В организации разработаны маршруты мойки оборудования и молокопроводов. Время и режимы мойки, дезинфекции фиксируются в журнале. Температура моющих растворов контролируется терморегистрирующими приборами. | п. 163 [1] | | | | | 7 |
| 8.21 | Фильтрующие материалы промывают и дезинфицируют после каждого применения. | п.п. 164, 165 [1] | | | | | 7 При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них должны производиться не реже одного раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтрующих материалов должны производиться после каждого перерыва в приемке молока. |
| 8.22 | Обработка тканевых материалов, используемых в производстве творога, производится в отдельном помещении организации. | п. 166 [1] | | | | | 5 |
| 9 | Требования к технологическому процессу | | | | | | |
| 9.1 | Все поступающее сырье, упаковочные материалы, тара, готовая продукция | п. 212 [1]; п. 50 [3]; | | | | | 9 |

| | | | | | | | |
|-----|---|---|--|--|--|--|--|
| | соответствуют требованиям ТНПА, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность. | п.п. 12,34 [4]; п. 197 [10] | | | | | |
| 9.2 | Используемые формы регистрации параметров технологии производства (технологические журналы, компьютерный учет и другие) отражают производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего. При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации ведутся журналы отметок этапов производства, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы ведутся. | п. 176 -177 [1] | | | | | 8 |
| 9.3 | Все этапы производства молочных продуктов: осуществляются в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке; предусматривают производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации; Технологии производства организованы таким образом, чтобы исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой продукции, и обеспечивают выпуск качественной и безопасной продукции. | п.п. 174-175 [1] | | | | | 9 |
| 9.4 | Для производства продукции используются разрешенные в установленном порядке пищевые и технологические добавки. Пищевые добавки хранятся в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре организации-изготовителя, не допускается пересыпание (переливание) пищевых добавок в другую тару для складского хранения. Растворы пищевых добавок готовятся и выдаются на производство в соответствии с требованиями. | п.п. 217-220 [1]; п. 7 [4]; п.п. 205-208 [10] | | | | | 9 Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами помещении организации. Готовые растворы пищевых добавок выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки. |
| 9.5 | Сырье допускается в производство только после проведения входного контроля на соответствие сопроводительным документам и требованиям безопасности. | п.п. 184, 213 [1]; п. 50 [3] | | | | | 9 При входном контроле сырья обеспечено: -исключение возможности использования и переработки поступившего сырья до того, как они подвергнутся контролю на соответствие установленным требованиям по безопасности; |

| | | | | | | | |
|------|---|----------------------------------|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | -идентификация и полнота оценки по показателям безопасности и качества поступившего сырья, вспомогательных материалов; -изоляция сырья при выявлении его несоответствия установленным требованиям. Температура молока при приемке не превышает 10 С. |
| 9.6 | Приемка молока осуществляется с учетом требований ТНПА. Входной контроль сырого молока представлен: -проверкой комплектности документации; -отбором проб; -проведением исследований; -оформлением результатов исследований; -контролем автотранспорта и личной медицинской справки водителя. | п.п. 179, 212-214 [1] | | | | | 9 |
| 9.7 | Контроль эффективности пастеризации проводится. | п.п. 176, 177, 188, 189, 190 [1] | | | | | 10 Проводится мониторинг и анализ термограмм, записи температуры пастеризации в журналах термограммам соответствуют. |
| 9.8 | Внесение компонентов осуществляется в соответствии с регламентом применения и использования. | п.п. 215, 217 [1] | | | | | 9 Сроки годности соблюдаются. |
| 9.9 | Созданы условия для предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов. | п. 198 [1] | | | | | 7 Поступающее на предприятие молоко фильтруется, очищается на молокоочистителях, мука, сахар просеиваются, изюм перебирается и промывается, орехи очищаются и сушатся, какао, кофе, ванилин и др. проверяются на наличие механических примесей. |
| 9.10 | Ввод в эксплуатацию оборудования после ремонта производится после его санитарной обработки и проведения производственного контроля. В каждом цехе ведется журнал учета ремонтных работ на технологическом оборудовании. | п. 156 [1] | | | | | 8 |
| 9.11 | Работа с заквасками, содержание заквасочной, внесение заквасок производится строго в соответствии с «Технологической инструкцией по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной промышленности» и технологическими инструкциями для каждой конкретной | п.п. 200, 201, 202, 204 [1] | | | | | 10 |

| | | | | | | | |
|-------|--|---|--|--|--|--|--|
| | закваски, согласно разработанным на предприятии регламентам. | | | | | | |
| 9.12 | Перевозка сырья по производственной территории проводится в маркированных закрытых емкостях или таре поставщика. | п. 139 [1] | | | | | 6 |
| 9.13 | Хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах не осуществляется, хранятся в специально выделенном помещении. | п.п. 224, 246 [1] | | | | | 7 Упаковочные материалы должны храниться в помещении склада вне участков производства и быть защищенными от загрязнений |
| 9.14 | Маркировка продукции производится строго в соответствии с нормативной документацией. | п. 226 [1]; п. 46, 66 [3]; п. 42 [4]; п.п. 4-5 [6] | | | | | 8 |
| 9.15 | Процесс упаковки молочных продуктов производится в условиях, не допускающих их загрязнения. | п. 243 [1] | | | | | 8 |
| 9.16 | Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, а также порядок хранения и сроки годности готовой продукции контролируются и соблюдаются. | п. 225 [1] | | | | | 10 Результаты контроля фиксируются в специальном журнале камер. |
| 10 | Организация производственного контроля. | | | | | | |
| 10.1 | Технологические санитарно-гигиенические режимы производства осуществляются на основании определения контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции. | п. 5 [2] | | | | | 9 |
| 10.2 | На предприятии имеется собственная аккредитованная производственная лаборатория. | п. 11 [2] | | | | | 9 |
| 10.3 | Контроль поступающего сырья, готовой продукции, технологических процессов и санитарно-гигиенических условий производства осуществляется лабораторией предприятия. | п. 11 [2] | | | | | 9 |
| 10.4 | Безопасность и качество сырья и готовой продукции соответствует ТНПА. | п. 212 [1]; п.п. 7-10, 51 [3]; п.п. 21, 22 [4] | | | | | 10 На основании результатов лабораторных исследований за проверяемый период |
| 10.5 | При выявлении нестандартных ситуаций осуществляются мероприятия согласно разработанных на предприятии схем. | п.п. 8, 15 [2] | | | | | 8 |
| 11. | Требования к персоналу | | | | | | |
| 11.1. | Работниками пройдены предварительные и своевременно проводятся периодические медицинские осмотры, имеются справки о прохождении медосмотров с отметкой прохождения гигиенического обучения | п. 247 [1]; [11] | | | | | 10 Порядок проведения и перечень контингентов определены Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 апреля 2010 года № 47. |
| 11.2 | Работники проходят гигиеническое обучение. Владеют знаниями | п. 249 [1]; [12] | | | | | 10 |

| | | | | | | | |
|------|--|-----------------------------|--|--|--|--|--|
| | гигиенических требований к предприятиям пищевой промышленности. | | | | | | |
| 11.3 | На объекте созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом. | п.п. 252, 254, 256, 261 [1] | | | | | 10 Имеются и функционируют умывальники, имеются средства для мытья и дезинфекции рук. Волосы необходимо убирать под колпак, шапочку, ногти коротко стричь. Запрещается хранить в карманах личные предметы, сигареты, посторонние предметы. |
| 11.4 | Персонал работает в чистой санитарной одежде, головных уборах, используют спецодежду по назначению, обеспечены комплектом сменной санитарной одежды. | п. 256 [1] | | | | | 9 Смена одежды производится ежедневно и по мере загрязнения. |
| 11.5 | Контроль частоты рук, санитарной одежды проводится путем смывов и посевов на наличие БГКП. | п. 157 [1] | | | | | 9 Периодичность соблюдается. |
| 11.6 | Обеспечен контроль за наличием у работников организации признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноений и симптомов других заболеваний. | п. 251 [1] | | | | | 8 |
| 11.7 | Стирка и дезинфекция санитарной одежды проводится в организации централизованно. | п. 257 [1] | | | | | 7 |
| 12 | Требования к транспортировке сырья и готовой продукции | | | | | | |
| 12.1 | При транспортировании сырья и пищевых продуктов соблюдаются требования ТНПА. | п.п. 234-242 [1]; [13] | | | | | 10 |
| 12.2 | Транспорт, используемый для перевозки продукции: -чистый; -в исправном состоянии; -кузов машины имеет гигиеническое покрытие. | п.п. 234-242 [1] | | | | | 8 |
| 12.3 | Совместная транспортировка готовых пищевых продуктов с сырьем и непродовольственными товарами не осуществляется. | п.п. 238 [1] | | | | | 8 |

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня нормативных правовых актов и технических нормативных правовых актов:

1. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 ноября 2012 года № 177;
2. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 года № 32;
3. Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 года № 52;
4. Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 года № 195;
5. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 года № 93;
6. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01 сентября 2010 года № 119;
7. Санитарные правила и нормы 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 года № 46;
8. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 ноября 2011 года № 110;
9. Санитарные правила об организации и проведении мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 23 августа 2002 года № 54;
10. Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 июня 2013 года № 42;
11. Инструкция «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работающих», утвержденная постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 апреля 2010 года № 47;
12. Постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь «Об организации и проведении гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников» от 15 августа 2003 года № 90;
13. Постановление Совета Министров Республики Беларусь «Об утверждении правил автомобильных перевозок грузов» от 30 июня 2015 года № 970;
14. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству и эксплуатации систем централизованного горячего водоснабжения», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2009 года № 142;
15. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
16. СТБ 1470-2012 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек»;
17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67;
18. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880;

19. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 2 октября 2012 года № 258;

20. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881;

21. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769.

подпись _____ *инициалы, фамилия представителя проверяемого субъекта*

« ____ » _____ 20__ г.

подпись _____ *инициалы, фамилия должность проверяющего (руководителя проверки)*

« ____ » _____ 20__ г.

<*> в перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «Да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «Нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «Не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «Количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
08.07.2015 № 33

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа),
предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему
деятельность, связанную с производством молока и молочных
продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях**

В рамках Мероприятий по реализации концепции совершенствования системы государственного санитарного надзора, в том числе санитарно-эпидемиологического законодательства, предусматривающих гармонизацию национального законодательства с законодательством стран-участниц Таможенного/Евразийского экономического союза, Европейского союза возникла необходимость в оптимизации подходов в части осуществления надзорной (контрольной) деятельности с учетом критериев, по которым оценивается степень эпидемиологической опасности для здоровья населения от осуществления деятельности субъектов хозяйствования.

С целью обеспечения безопасности пищевых продуктов, которые не могли бы причинить вреда здоровью потребителей, следует обеспечить научно обоснованный, квалифицированный контроль на всех стадиях их производства и оборота.

Для решения указанных задач и предусмотрено использование в практике работы контрольного списка вопросов (чек-листа) на молокоперерабатывающих предприятиях.

Контрольный список вопросов (чек-лист) устанавливает единые подходы (требования) к процедуре оценки состояния молокоперерабатывающих предприятий и позволит:

провести детальную оценку состояния объекта по критериям надежности (изложены в каждом пункте чек-листа) для потребителя в эпидемиологическом отношении;

оценить выполнение требований действующего санитарно-эпидемиологического законодательства проверяемым субъектом хозяйствования.

В случае принятия предложенных рекомендаций будет обеспечено: открытость, прозрачность, плановость и системность государственного санитарного надзора (контроля);

невмешательство в уставную деятельность субъекта ведения хозяйства, если она осуществляется в пределах закона;

усиление ответственности субъектов ведения хозяйства за нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства на основе самостоятельной оценки;

придание контрольной (надзорной) деятельности органов госсаннадзора предупредительного характера с преимущественным использованием профилактических мер в отношении субъектов хозяйствования.

РАЗДЕЛ 1. ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

Указ Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 года № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь»;

Указ Президента Республики Беларусь от 26 июля 2012 года № 332 «О некоторых мерах по совершенствованию контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь»;

Закон Республики Беларусь № 340-3 от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 года № 217-3 «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека»;

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 13 декабря 2012 года № 1147 «Об утверждении перечня контролирующих (надзорных) органов и (или) сфер контроля (надзора), которые применяют (в которых применяются) контрольные списки вопросов (чек-листы), определении требований к форме контрольного списка вопросов (чек-листа) и признании утратившим силу постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 апреля 2010 г. № 489»;

приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 № 1554 «Об утверждении формы контрольных списков вопросов (чек-листов), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор»;

Санитарные **нормы и правила** «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.11.2012 года № 177;

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.03.2012 года № 32;

Санитарные **нормы и правила** «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический **норматив** «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 года № 52;

Санитарные **нормы и правила** «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 года № 195;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13.07.2010 года № 93;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 года № 119;

Санитарные правила и нормы 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19.10.1999 года № 46;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.11.2011 года № 110;

Санитарные правила об организации и проведении мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 23.08.2002 года № 54;

Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 03.06.2013 года № 42;

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 года № 299;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880;

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 02.10.2012 года № 258;

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 года № 769;

СТБ 1470-2012 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек».

РАЗДЕЛ 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ТЕРМИНЫ

Методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) к проверяемому субъекту, осуществляющего деятельность, связанную с производством молока и молочных продуктов на

молокоперерабатывающих предприятиях (далее – Методические рекомендации) предназначены для органов, учреждений и должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор (далее – учреждения госсаннадзора), а также для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производственную деятельность в сфере производства продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В настоящих Методических рекомендациях используются основные термины и их определения в значениях, установленных действующим законодательством Республики Беларусь, в том числе определение – «контрольный список вопросов (чек-лист) – исчерпывающий перечень требований, которые могут быть предъявлены проверяемому субъекту», а также:

База данных об объекте, подлежащему государственному санитарному надзору – свод бумажных носителей с информацией об объекте (чек-листы, предписания, лист контроля, сведения о результатах лабораторных исследований, справки и т.д.), оформленный в номенклатурную деловую документальную единицу (папка, файл, боксер и т.д.), или компьютерная база сведений об объекте как структурный элемент корпоративной информационной сети учреждения госсаннадзора (далее – база данных объекта);

Эпидемиологическая опасность – вероятность производства и (или) реализации продукции, опасной в эпидемиологическом отношении.

Применение чек-листов в практике госсаннадзора предусмотрено при проведении проверок и является приложением к акту проверки:

- с предварительным направлением субъекту хозяйствования перед планированием проверки на календарный период и оценкой надежности объекта для определения необходимости проверки;
- непосредственно при проведении проверки.

Возможно применение чек-листа субъектами хозяйствования в плане производственного контроля (самоконтроля) для снижения вероятности ухудшения состояния молокоперерабатывающего предприятия в эпидемиологическом отношении.

Форма чек-листа утверждена Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 01 апреля 2010 года № 489 «Об утверждении форм контрольного списка вопросов (чек-листов)» и представлена в приложении к методическим рекомендациям.

Каждый бланк чек-листа (списка контрольных вопросов) является бланком строгой отчетности и имеет свой номер.

Содержание чек-листа (список контрольных вопросов) составлен из наиболее эпидемиологически значимых (опасных) факторов, установленных действующими санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами для предприятий пищевой промышленности, в случае нарушения которых снижается надежность производства безопасной продукции для потребителя.

Административные действия учреждения госсаннадзора в отношении объекта, проверяемого с применением чек-листов, определяются действующим законодательством Республики Беларусь.

Раздел 3. РАНЖИРОВАНИЕ СТЕПЕНИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ (НАРУШЕНИЙ)

С целью соблюдения единого подхода к ранжированию степени эпидемической опасности нарушений предложена их балльная оценка. В случае выявления нарушений каждый пункт оценивается от 1 до 10 баллов (чем выше степень опасности нарушения, тем выше балл).

Так, если выявлено нарушение по какому-либо пункту, которое в незначительной степени (минимально) может повлиять на безопасность продукции – такому нарушению присвоен 1 балл.

В случае, если установлено нарушение пункта (фактора), которое имеет самую высокую эпидемическую опасность – такому нарушению присвоено 10 баллов.

Промежуточное ранжирование (2, 3 и т.д. баллов) – в зависимости от опасности нарушения.

При частичном соответствии (несоответствии) пункту чек-листа баллы по нему начисляются на усмотрение проверяющего в зависимости от эпидемиологической опасности нарушения и степени несоответствия (при этом начисленный балл не должен превышать балл, установленный за нарушение данного пункта).

При отсутствии нарушения – баллы не начисляются (0).

Дополнительно для установления группы риска молокоперерабатывающего предприятия применяется рейтинговая схема оценки в зависимости от параметров (вида предприятия, его производственной мощности, вида его основной и дополнительной деятельности, степени эпидемиологического риска используемых предприятием пищевых продуктов, чувствительности потребителя к вырабатываемой предприятием продукции и т.д.):

| № п/п | Параметры | Балл рейтинговой |
|----------|-----------|---------------------|
|----------|-----------|---------------------|

| | | оценки параметра |
|-----|--|---------------------|
| 1. | Обработка сырого и (или) непастеризованного молока (продуктов отдельно или в сочетании с другими продуктами питания). | 10 |
| 2. | Перевозка продуктов питания для потребления из места, где их приготовили в другое место. | 10 |
| 4. | Обработка/подготовка составных продуктов питания, содержащих обработанные продукты животного происхождения в качестве ингредиентов. | 6 |
| 5. | Подготовка обработанных продуктов животного происхождения. | 6 |
| 6. | Обработка растительных продуктов или пастеризованного молока. | 6 |
| 8. | Ручное производство и продажа мягкого мороженого, охлажденного мороженого. | 3 |
| 10. | Обращение с продуктами, которые не нуждаются в поддержании низкой температуры. | 1 |
| 11. | Число работающих на предприятии более 50 человек | 10 |
| 12. | Число работающих на предприятии от 11 до 50 человек | 5 |
| 13. | Число работающих на предприятии до 10 человек | 1 |
| 14. | Приготовление питания для детей до 5 лет. | 10 |
| 15. | Продукция предприятия реализуется только на экспорт. | 10 |
| 16. | Продукция предприятия реализуется на экспорт и на внутреннем рынке страны. | 10 |
| 17. | Продукция предприятия реализуется на внутреннем рынке страны в нескольких различных населённых пунктах. | 5 |
| 18. | Продукция предприятия реализуется на внутреннем рынке страны локально (только в одном населённом пункте, деревне). | 1 |
| 19. | Отсутствие на объекте централизованного проточного водоснабжения | 10 |
| 20. | Наличие вспышек заболеваний, связанных с деятельностью объекта за последние 5 лет. | 10 |
| 21. | Наличие на административной территории вспышек заболеваний, связанных с продукцией, схожей с вырабатываемой и реализуемой данным объектом, за последние 5 лет. | 5 |
| 22. | Наличие фактов реализации продукции с истекшими сроками годности в течение проверяемого периода. | 10 |
| 23. | Наличие выявленных и устранённых в ходе предыдущих проверок нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства, имеющих по чек-листу оценку 8–10 баллов. | 5 |
| 24. | Наличие единичных фактов необоснованного невыполнения требований предписаний органов госсаннадзора. | 5 |
| 25. | Систематическое (неоднократное) необоснованное невыполнение требований предписаний органов госсаннадзора. | 10 |
| 26. | Наличие предписаний органов госсаннадзора о приостановлении эксплуатации объекта (отдельных участков) за проверяемый период | 10 |
| 27. | Наличие обоснованных жалоб населения на качество продукции. | 5 |
| | ИТОГО | 164 |

При наличии на объекте дополнительных рисков в соответствии со схемой рейтинговой оценки к сумме баллов по чек-листу начисляются дополнительные баллы.

По результатам проверки с применением чек-листа и схемы рейтинговой оценки проводится суммирование баллов по каждому нарушению. Минимальная сумма баллов составляет 1, максимальная – 1054. С учетом полученной суммы баллов выносится решение об отнесении объекта надзора к одной из трёх подгрупп санитарно-эпидемиологической надёжности и применении тех или иных мер в рамках действующего законодательства Республики Беларусь:

| Группа | Число баллов | Степень опасности | Корректирующие меры при проведении контрольной (надзорной) деятельности | Примечание |
|--------|-------------------|-------------------|--|--|
| Первая | 1 – 61 баллов | Низкая | Меры административного воздействия могут не применяться, а выявленные незначительные нарушения предлагается устранить в кратчайшие сроки | при отсутствии нарушений пунктов 3.1., 3.5., 3.8., 5.14, 6.10., 7.6. |
| Вторая | 62 – 469 баллов | Средняя | Применяются меры административного взыскания; ограничение деятельности (в т.ч. сокращение ассортимента); в адрес руководителя предприятия направляется предписание о необходимости проведения мероприятий по улучшению состояния и повышению эпиднадежности объекта с указанием конкретных сроков их исполнения | при отсутствии нарушений пунктов 3.1., 3.5., 3.8., 5.14, 6.10., 7.6. |
| Третья | 470 – 1054 баллов | Высокая | Выносятся предписание о приостановлении его эксплуатации; ограничение деятельности (в т.ч. сокращение ассортимента); также в адрес руководителя предприятия направляется предписание о необходимости проведения мероприятий по улучшению состояния и повышению эпиднадежности объекта с указанием конкретных | а также при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов независимо от суммы баллов 3.1., 3.5., 3.8., 5.14, 6.10., 7.6. |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | сроков их исполнения; виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта (индивидуальный предприниматель) и (или) юридическое лицо привлекаются к административной ответственности. | |
|--|--|--|---|--|

Кроме того:

– при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов 11.1, 11.2. указанных в чек-листе, по результатам проверки молокоперерабатывающего предприятия руководителю предприятия дается предложение об отстранении от работы лиц, своевременно не прошедших медосмотр или гигиеническое обучение;

– при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов 9.1, 9.4, 9.8, 10.4 по результатам проверки молокоперерабатывающего предприятия выносится предписание о запрещении производства и реализации продукции, а также о запрещении использования в производстве молочных продуктов несоответствующего сырья, компонентов, упаковок, а виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта привлекаются к административной ответственности.