



**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

Вул. Мяснікова, 39, 220048, г. Мінск
Р/р № 360490000010 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

25.06.2015 № 32

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 питьевой воды, расфасованной в емкости, 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 воды, расфасованной в емкости, согласно приложению 1;

1.2. Методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для субъектов, осуществляющих деятельность, связанную с производством воды, расфасованной в емкости, 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 воды, расфасованной в емкости, и Методических рекомендаций по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для субъектов, осуществляющих деятельность, связанную с производством воды, расфасованной в емкости, 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
25.06.2015 № 32

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 питьевой воды, расфасованной в емкости, требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Дата начала заполнения чек-листа (проверки)					Дата завершения заполнения чек-листа (проверки)				
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> час.	<input type="text"/> мин.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> час.	<input type="text"/> мин.
Число	месяц	год	время		Число	месяц	год	время	

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:

Учётный номер плательщика (УНП)

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если такое имеется)) 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 проверяемому субъекту*

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту<*>:

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		
I. Общие данные							
1.1.	Санитарно-защитная зона (СЗЗ) предприятия соответствует требованиям ТНПА.	п. 9 [14]; п.п. 6, 7, 9, пункт 348 приложения [13]				7	
1.2.	На предприятии имеются: планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений; схемы установки оборудования; маршруты движения продовольственного сырья, готовой продукции, отходов, работников; планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления (исполнительные схемы).	п. 15 [8]				7	Все помещения, оборудование организации, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.
II. Требования к территории. Отходы, обращение с отходами и другим мусором							
2.1.	Подъездные пути, дороги, тротуары, разгрузочные площадки имеют твёрдое не пылящее покрытие без дефектов; территория предприятия ограждена, благоустроена, защищена от подтопления грунтовыми, талыми и ливневыми водами имеет два въезда, сквозной или кольцевой проезд для транспорта, содержится в чистоте.	п.п. 10, 12, 13 [14]; п.п. 6, 7 [9]				6	
2.2.	На территории хоз. зоны оборудована контейнерная площадка с твёрдым покрытием и трёхсторонним ограждением, на которой установлены окрашенные водонепроницаемые мусоросборники, с крышками, не переполнены, своевременно очищаются от мусора и подвергаются мойке и дезинфекции. Контейнерная площадка содержится в чистоте.	п.п. 15,16 [14]; п.п. 16, 18, 19, 28 [9]				7	
2.3.	Для хранения инвентаря по уборке территории выделено отдельное помещение или специальное место.	п. 17 [14]				3	

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	
2.4.	Расположение зданий и сооружений на территории предприятия обеспечивает возможность транспортировки без пересечения путей перевозки (потоков) сырья и готовой пищевой продукции, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.	п.п. 12, 43 [14]				7	
III. Требования к водоснабжению и водоотведению							
3.1.	Предприятие оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации, обеспечено необходимым количеством воды для технологических нужд производства и выработки продукции (обеспечена бесперебойная подача воды).	п. 19 [14]; п. 7 [6]				10	При отсутствии горячей или холодной воды выработка продукции не должна осуществляться.
3.2.	На предприятии предусмотрены отдельные системы водоснабжения: питьевого и технического. Трубопроводы этих систем водоснабжения окрашены в отличительные цвета.	п.п. 22 [14]; п. 8 [6]				10	
3.3.	На предприятии обеспечена подача холодной и горячей воды питьевого качества (оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период).	п.п. 21 [14]; п.п. 3.2, 4.1, 5.2 [5]; п. 6 [6]; п. 16 [7]				10	
3.4.	Горячая и холодная вода подведена ко всем точкам водозабора для нужд технологии, смывным кранам, моечным ваннам и раковинам для мытья рук с установкой смесителей.	п.п. 25, 71, 72 [14]				8	
3.5.	Все производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и конструкцией смесителей, исключающей повторное загрязнение рук после мытья, снабженными дозаторами с жидким мылом, антисептиком для обработки рук, разовыми полотенцами или электросушителем для рук.	п.п. 44, 124 [14]				8	

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	
3.б.	Устройство системы канализации предприятия отвечает требованиям ТНПА; дренажные каналы сконструированы так, 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. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приёмной воронки, а все стокоприемники внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны); сброс производственных и сточных вод от технологического оборудования открытым способом непосредственно на пол отсутствует. Система канализации находится в рабочем состоянии (сток от раковин и моечных ванн не забит; на полу помещений отсутствуют сточные и смывные воды).	п.п. 26, 27, 29 [14]				10	
IV.	Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха						
4.1.	Естественное и искусственное освещение во всех производственных и вспомогательных помещениях предприятия по результатам лабораторно-инструментальных замеров соответствует требованиям ТНПА (оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период).	п. 30 [14]				5	
4.2.	Световые проемы в помещениях предприятия не загромождаются. В окнах световых проемов отсутствуют разбитые и составные стекла, стёкла не заменены непрозрачными материалами	п.п. 32, 33 [14]				4	
4.3.	Светильники искусственного освещения защищены арматурой, размещаются в соответствии со спецификой технологического процесса.	п. 35 [14]				7	

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	
4.4.	Системы отопления, вентиляции и кондиционирования находятся в рабочем состоянии, обеспечивают поддержание в помещениях оптимальных температурных и влажностных режимов, предотвращают возникновение пара, конденсата, задымленности. Технологическое оборудование и мочные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли, газов, оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. (Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период; на вентсистемы должны быть оформлены технические паспорта и должны быть акты испытаний вентсистем).	п.п. 38, 39, 40 [14]				7	
4.5.	Конструкции отопительного оборудования, систем вентиляции и кондиционирования воздуха сконструированы так, чтобы исключить наличие воздушного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, обеспечивают легкий доступ для его мойки и дезинфекции, содержатся в чистоте.	п. 41 [14]				5	
V.	Устройство и содержание помещений						
5.1.	Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений, расстановка технологического оборудования предусматривает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные и перекрещивающиеся потоки сырья и готовой продукции, и соответствуют технологическим схемам.	п. 43 [14]				9	
5.2.	У входа в производственные помещения размещены дезковрики, смоченные дезраствором.	п. 44 [14]				4	

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	
5.3.	Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений имеют гладкую без дефектов поверхность и отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.	п. 46 [14]				7	
5.4.	Двери в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание.	п. 44 [14]				7	
5.5.	Полы производственных помещений выполнены из ударопрочных, влагостойких, несорбирующих, нетоксичных материалов, исключающих скольжение, неровности и выбоины, а также легко подвергающихся обработке, имеют уклоны к сливным трапам; на полу отсутствует скопление влаги.	п. 47 [14]				7	
5.6.	Отделка потолков производственных помещений предприятия и их состояние не создают угрозу загрязнения сырья и пищевой продукции. Образование конденсата, плесени на потолке и конструкциях не допускается.	п. 45 [14]				7	
5.7.	Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях обеспечивает свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол; переплеты окон выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции. Для защиты от насекомых окна оборудованы сетками, которые легко очищаются.	п.п. 50, 61 [14]				7	

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	
5.8.	Ремонт всех помещений производится по мере необходимости. При проведении ремонтных работ обеспечено недопущение попадания посторонних предметов, а также загрязнения сырья и готовых пищевых продуктов. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта осуществляется только после проведения его очистки, санитарной обработки и проведения производственного контроля.	п.п. 51, 52, 53 [14]				7	
5.9.	Все помещения, полы, стены, потолки, окна, двери, оборудование всех видов, нагревательные приборы системы отопления, осветительные приборы, арматура, остеклённые поверхности окон и проёмов содержатся в целости и чистоте; текущая уборка проводится постоянно, своевременно, по мере необходимости и в конце смены. При уборке исключается возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой пищевой продукции. Имеются и соблюдаются инструкции по мойке и дезинфекции. В установленном порядке назначены лица, ответственные за контроль соблюдения режимов мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации. На предприятии применяются моющие, антисептические и дезинфицирующие средства, соответствующие требованиям законодательства РБ, которые хранятся в специально оборудованном отдельном помещении (в специальных местах) и используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.	п.п. 54, 55 [14]				10	

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	
5.10.	Уборщицы и работники обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, средствами для очистки и мытья, дезинфицирующими и антисептическими средствами. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделен отдельный промаркированный инвентарь, который используется строго по назначению и после санитарной обработки хранится в специально отведенных местах.	п.п. 56, 57 [14]				7	
5.11.	Рабочие места, проходы и проезды не загромождены готовой продукцией, тарой	п. 44 [14]				3	
VI. Оборудование, инвентарь, тара							
6.1.	Предприятие обеспечено необходимым оборудованием и предметами материально-технического оснащения. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из материалов, которые допущены для контакта с пищевыми продуктами. Состояние резервуаров, технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, удовлетворительное. Оборудование, тара и инвентарь чисты, промаркированы с указанием их назначения. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары перед использованием подвергается производственному контролю.	п.п. 64, 70, 87 [14]; п. 16 [2]				9	
6.2.	Оборудование и аппаратура расположены так, чтобы обеспечить поточность техпроцессов и свободный доступ к ним, расстановка соответствует технологическим схемам. Неиспользуемое оборудование своевременно демонтируется и удаляется.	п.п. 66, 90 [14]				9	
6.3.	Технологическое оборудование, рабочие поверхности и производственный инвентарь содержатся в чистоте, их санитарная обработка проводится регулярно по мере загрязнения и по окончании работы.	п.п. 74, 75, 77, 78, 81 [14]				10	

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	
6.4.	Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря санузлов, рук и др. предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.	п. 79 [14]				7	
6.5.	Для санитарной обработки внутрицеховой тары оборудовано специальное моечное отделение. Мойка оборотной тары производится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря установлены ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оснащенные пробками, и с присоединением к канализации через воздушные разрывы (не менее 20 мм).	п.п. 71, 72, 84 [14]				7	
6.6.	После обработки инвентарь и внутрицеховая тара просушиваются и хранятся в условиях, исключающих опасность их загрязнения.	п. 83 [14]				5	
VII. Обработка сырья и производство продукции							
7.1.	Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения производственной лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия.	п.п. 95, 97 [14]				9	
7.2.	Все этапы процессов приемки, переработки и хранения продукции проводятся в соответствии с требованиями ТНПА, в т.ч. гигиеническими требованиями.	п. 104 [14]				9	
7.3.	Обеспечивается обеззараживание емкостей для розлива воды, а также обеззараживание или консервирование воды, гарантирующие её безопасность в эпидемическом отношении и безвредность по химическому составу.	п. 4 [1]				10	
7.4.	Препараты хлора для обработки питьевых вод, предназначенных для розлива, не применяются.	п. 6 [1]				8	

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	
7.5.	Технологический процесс обработки питьевой воды проводится в строгом соответствии с технологической инструкцией, которая учитывает гигиеническую характеристику воды и источника питьевого водоснабжения.	п. 7 [1]				10	
7.6.	Вода питьевая расфасовывается в потребительскую тару, предназначенную для контакта с пищевыми продуктами, разрешенную для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.	п. 31 [1]; п. 48. [3]				10	
7.7.	Вода питьевая, предназначенная для детей до 1 года, расфасовывается в тару, объемом не более 1 л. Маркировка воды для детей до 1 года содержит надпись «Использование для питья детьми до 1 года допускается только после кипячения».	п. 32 [1]				8	
7.8.	Мойка бутылок в бутылкомоечных машинах производится в строгом соответствии с инструкциями, разработанными для определенных типов машин. Ополаскивание бутылок проводят водой под давлением не менее 1,5 кгс/см ² (0,15 МПа)	п. 34 [1]				10	
7.9.	За режимом работы бутылкомоечных машин установлен систематический технический и лабораторный контроль.	п. 35 [1]				9	
7.10.	Емкости с расфасованной водой плотно укупориваются таким образом, чтобы можно было избежать фальсификации или загрязнения.	п. 36 [1]				10	

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	
7.11.	Готовая продукция (расфасованная вода) соответствует гигиеническим нормативам и по показателям безопасности соответствует требованиям ТНПА как при её производстве, транспортировке, хранении, так и в течение всего установленного срока годности (оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период, а также по результатам исследований отобранных в ходе проверки проб); в расфасованной воде не допускается присутствие различных видимых невооружённым глазом включений, плёнок на поверхности и осадка.	п. 95 [14]; п.10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21 [1]; п.п. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 20 [3]				10	
VIII. Транспортировка, приём и хранение сырья и пищевых продуктов							
8.1.	Погрузка, транспортировка и выгрузка готовой продукции производится в условиях, исключающих риск её загрязнения и порчи.	п. 111 [14]; п. 61 [3]				8	
8.2.	Работники, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку обеспечены чистой сандеждой, пользуются ею, имеют медицинскую справку о состоянии здоровья, отметку о прохождении гигиенического обучения.	п. 112 [14]; приложение 1 [12]; п. 1 [11]				10	
8.3.	Транспортирование сырья и готовой продукции осуществляется специальным, чистым, находящемся в исправном состоянии транспортом с кузовом, имеющим гигиеническое покрытие без дефектов. Дезинфекция транспорта проводится не реже 1 раза в месяц.	п.п. 108, 109, 113 [14]				7	

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	
8.4.	Всё поступающее сырьё, материалы и готовая продукция соответствуют требованиям ТНПА и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Все поступающее на предприятие продовольственное сырьё находится в исправной, чистой таре. На таре с сырьём и готовой продукцией имеется маркировка с указанием информации в соответствии с требованиями ТНПА.	п. 95 [14]; п.п. 50, 66 [3]; п. 38 [1]				10	
8.5.	Условия хранения и транспортировки расфасованной воды соответствуют требованиям, указанным в технических нормативных правовых актах на готовую продукцию.	п. 39 [1]; приложение 1 [4]; п.п. 60, 61, 62 [3]				10	
IX. Вредители и борьба с ними							
9.1.	В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях предприятия отсутствуют грызуны, насекомые, птицы.	п. 59 [14]; п. 4 [10]				10	
9.2.	На предприятии осуществляется своевременная и тщательная уборка помещений и вывоз пищевых отходов, мусора.	п. 61 [14]; п.п. 7, 32 [10]				10	
9.3.	На предприятии проводятся необходимые мероприятия по недопущению появления насекомых и грызунов, обеспечено застекление всех открывающихся окон и дверных проемов в тёплый период года. Отсутствуют щели в стенах, перегородках, полах, около трубопроводов и радиаторов; исключено скопление крошек, остатков пищи.	п.п. 34, 61 [14]; п.п. 5, 7 [10]				8	
9.4.	Имеется договор с организацией, осуществляющей деятельность по борьбе с вредителями. Условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ соответствуют требованиям ТНПА, исключена возможность контакта химических препаратов с сырьём и готовой продукцией, упаковочными материалами, тарой. После дезинсекционных и дератизационных работ проводится тщательная уборка помещений.	п.п. 60, 62, 63 [14]; п.п. 5, 40, 53, 55, 82 [10]				9	

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		
X.	Организация производственного контроля и наличие необходимой документации						
10.1.	На предприятии имеется технологическая документация на все виды вырабатываемой продукции (СТБ, ТУ, рецептуры, технологические инструкции).	п. 15 [8]				6	
10.2.	На предприятии имеются санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы и другие НПА и ТНПА в соответствии с осуществляемой деятельностью.	п. 15 [8]				2	
10.3.	На всё используемое продовольственное сырьё и пищевые продукты, а также на выработанную предприятием готовую продукцию имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность.	п.п. 8, 15 [8]; п. 16 [2]; п. 95 [14]; п.п. 50, 66 [3]				10	
10.4.	Имеется и выполняется программа производственного контроля. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и вырабатываемой продукции, технологическими процессами производства, условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками соответствуют типу и мощности объекта с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания (имеются протоколы исследований). Программа утверждена руководителем предприятия; имеются приказы о закреплении лиц, ответственных за контроль и документирование на всех этапах приемки сырья, производства, хранения и отпуска готовой продукции.	п.п. 6, 9, 10, 11, 13, 15, 16 [8]; п. 5 [14]; п. 13 [6]; п. 5.2 [5]; п.п. 22, 24, 25, 28, 30 [1]				10	
XI.	Персонал и личная гигиена						
11.1.	Работники обеспечены санитарной одеждой, её стирка осуществляется централизованно. Хранение санитарной одежды осуществляется отдельно от верхней и домашней одежды, личных вещей работников.	п. 140 [14]				8	

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	
11.2.	Все работники предприятия соблюдают правила личной гигиены.	п.п. 138, 142 [14]				10	
11.3.	Условия труда работников предприятия отвечают требованиям ТНПА (оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период, а также по результатам инструментальных замеров, проведенных в ходе проверки).	п.п. 30., 40 [14]				8	
11.4.	Все работники, подлежащие периодическому медицинскому осмотру, прошли его в установленный срок. Имеются медицинские справки о состоянии здоровья каждого работника с отметкой о прохождении медосмотра и допуска к работе с пищевыми продуктами.	п. 136 [14]; п.п. 8, 15 [8]; п.п. 1, 2. [11]				10	
11.5.	Все работники предприятия, подлежащие гигиеническому обучению, прошли его в установленный срок и сдали зачёт по санитарному минимуму, знают правила по соблюдению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий и соблюдают их.	п.п. 137, 139 [14]; п.п. 8, 15 [8]; приложение 1 [12]				10	

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к питьевой воде, расфасованной в емкости», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.06.2007 № 59;
2. 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 № 93;
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 21.06.2013 № 52;
4. 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 № 119;
5. 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 № 46;

6. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к системам централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16.09.2014 № 69;

7. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству и эксплуатации систем централизованного горячего водоснабжения», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2009 № 142;

8. 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 № 32;

9. 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 № 110;

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

11. приложение 3 к «Инструкции о порядке проведения обязательных медицинских осмотров работающих», утвержденной постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.04.2010 № 47;

12. постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь «Об организации и проведении гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников» от 15.08.2003 № 90;

13. Санитарные нормы и правила «Требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду», утверждённые постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15.05.2014 № 35;

14. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17.07.2009 № 83.

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
25.06.2015 № 32

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа),
предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему деятельность,
связанную с производством питьевой воды, расфасованной в емкости

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 союза, 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) для предприятий, осуществляющих производство питьевой воды, расфасованной в емкости.

Контрольный список вопросов (чек-лист) устанавливает единые подходы (требования) к процедуре оценки состояния предприятий, осуществляющих производство питьевой воды, расфасованной в емкости, 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 от 07 января 2012 года № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 года № 217-З «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 форм 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 правила и нормы «Гигиенические требования к питьевой воде, расфасованной в емкости», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.06.2007 № 59;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17.07.2009 № 83;

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;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населённых пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 ноября 2011 года № 110;

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;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/211 «Пищевая продукция в части её маркировки», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

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

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

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

СТБ 1470-2012 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек. Общие требования».

Раздел 2. Общие положения и термины

Методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему деятельность, связанную с производством питьевой воды, расфасованной в емкости (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 производство питьевой воды, расфасованной в емкости.

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);

Эпидемическая 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 объекта, осуществляющего производство питьевой воды, расфасованной в емкости, в эпидемиологическом отношении.

Форма чек-листа утверждена приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 № 1554.

Содержание чек-листа (список контрольных вопросов) составлен из наиболее эпидемиологически значимых (опасных) факторов, установленных действующими санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами для предприятий, осуществляющих производство питьевой воды, расфасованной в емкости, в случае нарушения которых, снижается надежность производства и реализации безопасной продукции потребителю.

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

Раздел 3.РАНЖИРОВАНИЕ СТЕПЕНИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ (НАРУШЕНИЙ)

1. 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 эпидемиологическую 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).

2. Дополнительно для установления группы риска предприятия, осуществляющего производство питьевой воды, расфасованной в емкости, 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.	Производство питьевой воды для детей раннего возраста (до 3 лет).	10
2.	Число работающих на предприятии более 50 человек	10
3.	Число работающих на предприятии от 11 до 50 человек	5
4.	Число работающих на предприятии до 10 человек	1
5.	Продукция предприятия реализуется только на экспорт.	10
6.	Продукция предприятия реализуется на экспорт и на внутреннем рынке страны.	10
7.	Продукция предприятия реализуется на внутреннем рынке страны в нескольких различных населённых пунктах.	5
8.	Продукция предприятия реализуется на внутреннем рынке страны локально (только в одном населённом пункте, деревне).	1
9.	Наличие вспышек заболеваний, связанных с деятельностью объекта за последние 5 лет.	10
10.	Наличие на административной территории вспышек заболеваний, связанных с продукцией, схожей с вырабатываемой и реализуемой данным объектом, за последние 5 лет.	5
11.	Наличие фактов реализации продукции с истекшими сроками годности в течение проверяемого периода.	10
12.	Наличие выявленных и устранённых в ходе предыдущих проверок нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства, имеющих по чек-листу оценку 8–10 баллов.	5
13.	Наличие единичных фактов необоснованного невыполнения требований предписаний органов госнадзора.	5
14.	Систематическое (неоднократное) необоснованное невыполнение требований предписаний органов госнадзора.	10

15.	Наличие предписаний органов госнадзора о приостановлении деятельности объекта (отдельных участков) за проверяемый период	10
16.	Наличие обоснованных жалоб населения на качество продукции (по вине предприятия, осуществляющего производство питьевой воды, расфасованной в емкости).	5
17.	Наличие обоснованных жалоб населения на соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии, осуществляющем производство питьевой воды, расфасованной в емкости.	5
ИТОГО максимально возможная сумма баллов		117

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

3. По результатам проверки с применением чек-листа и схемы рейтинговой оценки проводится суммирование баллов по каждому нарушению. Минимальная сумма баллов составляет 1, максимальная – 619. С учетом полученной суммы баллов выносится решение об отнесении объекта надзора к одной из трёх подгрупп санитарно-эпидемиологической надёжности (риска) 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 – 55 баллов	Низкая	Меры административного воздействия могут не применяться, а выявленные незначительные нарушения предлагается устранить в кратчайшие сроки.	при отсутствии нарушений пунктов 3.1., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 5.8., 5.9., 5.10., 6.3., 7.2., 7.3., 7.6., 7.11., 8.1., 8.2., 8.4., 9.1., 9.2., 10.3., 10.4., 11.2., 11.4., 11.5.
Вторая	56 – 260 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., 3.3., 3.6., 5.8., 5.9., 6.3., 9.1.
Третья	261 – 619 баллов	Высокая	Выносятся предписание о приостановлении его деятельности; 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	а также при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов 3.1., 3.3., 3.6., 5.8., 5.9., 6.3., 9.1. независимо от суммы баллов

			конкретных 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 11.4., 11.5. указанных в чек-листе, по результатам проверки предприятия, осуществляющего производство питьевой воды, расфасованной в емкости, руководителю предприятия дается предложение об отстранении от работы лиц, своевременно не прошедших медосмотр или гигиеническое обучение;

– при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов 7.3., 7.11., 8.4., 10.3. указанных в чек-листе, по результатам проверки предприятия, выносится предписание об изъятии из обращения продукции, а виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта (индивидуальный предприниматель) привлекаются к административной ответственности.

Решение о возможности не полного выполнения (не выполнения) отдельных санитарно-эпидемиологических требований чек-листа на конкретном предприятии, осуществляющем производство питьевой воды, расфасованной в емкости, принимается исключительно органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, на основании оценки риска влияния их на жизнь и здоровье человека с учётом складывающейся ситуации.