

МІНІСТЭРСТВА  
АХОВЫ ЗДАРОУЯ  
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

вул.Мяснікова,39, 220048, г.Мінск  
р/р 3604900000010 у ОАО «АСБ «Беларусбанк»  
Код 795. Тел. 222-65-47, факс 222-46-27  
e-mail : minzdrav@mailgov.by,  
mzrb@belcmt.by



МИНИСТЕРСТВО  
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ул.Мяснікова,39, 220048, г.Мінск  
р/с 3604900000010 в ОАО «АСБ «Беларусбанк»  
Код 795. Тел. 222-65-47, факс 222-46-27  
e-mail : minzdrav@mailgov.by,  
mzrb@belcmt.by

30.09.2015 № 50

На № \_\_\_\_\_

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 мяса и  
мясной продукции на  
мясоперерабатывающих  
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), определения требований к форме контрольного списка вопросов (чек-листа) и признания 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:

1.1. Перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему деятельность, связанную с производством мяса и мясной продукции, согласно приложению 1;

1.2. Методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для субъектов, осуществляющих деятельность, связанную с производством мяса и мясной продукции, 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 мяса и мясной продукции, и Методических рекомендаций по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для субъектов, осуществляющих деятельность, связанную с производством мяса и мясной продукции, при осуществлении надзорной деятельности.

Заместитель Министра –  
Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Беларусь



И.В.Гаевский

УТВЕРЖДЕНО  
 Постановление  
 Министерства здравоохранения  
 Республики Беларусь  
 от 30.09.2015 № 50

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № \_\_\_\_\_

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением проверяемыми субъектами, осуществляющими производство мяса и мясной продукции, требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия.

Дата начала заполнения					Дата завершения заполнения					Дата направления		
□□ число	□□ месяц	□□□□ год	□□ ч.	□□ мин.	□□ число	□□ месяц	□□□□ год	□□ ч.	□□ мин.	□□ число	□□ мес яц	□□□□ год
			время					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:

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 проверяемому субъекту &lt;\*&gt;:

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	Нетретье	Количество	
1	2	3	4	5	6	7	
<b>1.</b>	<b>Общие данные</b>						
1.1.	Имеется и выполняется программа (схема) производственного контроля.	п.6 [1]; пп.13,15 [2]				10	Утверждается руководителем организации. Имеются приказы о закреплении лиц, ответственных за контроль и документирование на всех этапах приемки сырья, производства готовой продукции, хранения сырья и готовой продукции, отпуска и транспортировки готовой продукции.
1.2.	Ассортимент вырабатываемой мясной продукции соответствует производственным мощностям, типу и оснащению организации.	п.3[1]				9	
1.3.	Санитарно-защитная зона соответствует требованиям ТНПА.	п.10[1]				6	
<b>2.</b>	<b>Требования к территории. Отходы, обращение с отходами и другим мусором</b>						
2.1.	Территория предприятия содержится в чистоте.	пп.11, 50[1]				6	Территория ограждена, имеет уклон для отвода атмосферных и смывных вод в ливневую канализацию.
2.2.	Территория предприятия имеет деление на функциональные зоны.	пп.11, 14-19[1]				6	Предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую зоны, базу предубойного содержания животных с санитарным блоком и зона санитарной охраны источников водоснабжения.
2.3.	Расположение помещений и сооружений на территории организации обеспечивает отсутствие пересечения потоков сырья и готовой	п.21[1]				7	

	продукции, готовой продукции с животными, навозом, отходами производства, здоровых и подозрительных по заболеванию животных.						
2.4.	Подъездные пути, проходы, разгрузочные и загрузочные площадки имеют твердое, ровное без повреждений и выбоин покрытие.	пп.11,13, 23[1]				6	
2.5.	Обеспечены условия для сбора, хранения и утилизации отходов.	пп.16, 17[1]				6	
2.6.	Асфальтированная (бетонная) площадка для мусоросборников ограждена.	пп.18.3, 18.4, 18.5[4], п.12[1]				4	Ограждена с трех сторон на высоту выше емкостей для сбора твердых отходов, размеры контейнерных площадок превышают по всему периметру размеры емкостей для сбора твердых отходов.
2.7.	Оборудованы мусоросборники с плотно закрывающимися крышками, которые очищаются своевременно.	п.19.3[4], п.12[1]				6	
2.8.	На территории организации предусмотрено две площадки для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производства: одна - для автотранспорта по транспортировке живых животных, вторая - для автотранспорта, перевозящего готовую продукцию.	п.27[1]				4	
2.9.	На всех въездах (выездах) на территорию (с территории) организации для обеззараживания ходовой части автотранспорта имеется дезинфекционный барьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта. Над дезбарьером оборудован навес, закрытый стенками с боковых сторон. Размеры барьера соответствуют требованиям ТНПА.	пп.24,25, 26[1]				6	Зимой к растворам средств дезинфекции добавляются средства, препятствующие замерзанию растворов средств дезинфекции, или дезинфекционный барьер осуществляется обогрев, подведенными под него трубами с паровым или водяным отоплением, либо электрообогревом.
<b>3.</b>	<b>Требования к водоснабжению предприятия</b>						
3.1.	Предприятие обеспечено горячей и холодной водой питьевого качества.	п.29[1]				10	
3.2.	Ввод хозяйственно-питьевого водопровода на территорию оборудован в здании.	п.40[1]				8	
3.3.	Качество воды (горячей и холодной), используемой на предприятии для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, а также льда и пара соответствует требованиям ТНПА.	пп.31, 34, 35, 36[1]				10	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за последний год. Порядок определения контролируемых показателей качества питьевой воды и составление программы производственного контроля качества питьевой воды соответствует требованиям нормативных правовых актов.

3.4.	Система технического водоснабжения организации отдельная от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, системы не имеют никаких соединений между собой и окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора данных систем водоснабжения организации отмечены соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».	п.32[1]				7	
3.5.	Подпитка оборотной системы водоснабжения организации осуществляется из системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.	п.33[1]				7	
3.6.	В организации разработана план-схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.	п.41[1]				8	
3.7.	Оборудование системы водоотведения организации соответствует предназначенной цели и находится в исправном состоянии.	п.44[1]				8	
3.8.	Сброс производственных сточных вод, образующихся после санитарной обработки наружных поверхностей технологического оборудования, осуществляется через уклоны пола к канализационным трапам.	п.102[1]				6	
3.9.	Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не осуществляется.	п.50[1]				5	
3.10.	Канализационные трапы и отводящие канализационных трубы обеспечивают полное удаление стоков и промывных вод на любом участке пола.	пп.44,46, 102[1]				6	Канализационные трапы имеют решетки и гидравлические затворы.
3.11.	Журнал учёта аварий и ремонтных работ на водопроводных и канализационных сетях ведется.	п.37 [1]				7	
<b>4.</b>	<b>Требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.</b>						
4.1.	Естественное и искусственное освещение в помещениях предприятия соответствует требованиям ТНПА.	п.52[1]				4	Естественное и искусственное освещение во всех помещениях объекта соответствуют ТКП 45-2.04-153-2009 (02250).
4.2.	Световые проемы в помещениях предприятия не загромождаются.	п.59[1]				4	
4.3.	В окнах световых проемов предприятия отсутствуют: -разбитые стекла; -составные стекла.	пп.60, 61[1]				4	Стекла в световых проемах непрозрачными материалами не заменяются.

4.4.	Светильники искусственного освещения защищены арматурой, размещаются в соответствии со спецификой технологического процесса.	п.57[1]				7	В помещениях, где производится хранение сырья, технологические операции по производству пищевой продукции и ее компонентов, подготовка тары и укупорочных средств, хранение и отпуск готовой пищевой продукции.
4.5.	Системы отопления, вентиляции и кондиционирования на предприятии отвечают требованиям ТНПА.	пп.64, 68[1]				5	
4.6.	Параметры микроклимата на производственных участках предприятия соответствуют требованиям ТНПА.	п.63[1]				5	По результатам лабораторных исследований.
4.7.	Конструкции отопительного оборудования, оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха на предприятии: обеспечивают легкий доступ для его мойки и дезинфекции.	пп.65,70, 73[1]				7	Оборудование имеет покрытие, стойкое к применению моющих средств и средств дезинфекции; подвергается регулярным санитарным обработкам; содержится в чистоте.
<b>5.</b>	<b>Требования к производственным, вспомогательным, складским помещениям</b>						
5.1.	Содержание и эксплуатация производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия соответствуют требованиям ТНПА.	п.76[1]				8	
5.2.	Взаимное расположение производственных, складских и вспомогательных помещений исключает возможность загрязнения готовой пищевой продукции и обеспечивает организацию поточности производства без перекреста движения сырья и готовой пищевой продукции.	п.77[1]				9	
5.3.	В производственных помещениях предприятия: -у входа размещаются коврики, смоченные дезинфицирующим раствором; - все входы (выходы) оборудованы тамбурами, -рабочие места, проходы и проезды не загромождаются сырьем, полуфабрикатами и готовой пищевой продукцией.	пп.79, 114[1]				8	Оборудованы раковины для мытья рук, размещенные при входе в производственное помещение, а также в удобных для пользования местах на расстоянии не более 15 м от каждого рабочего места.
5.4.	Раковины для мытья рук имеют необходимое оснащение.	п.113 [1]				9	Подводка холодной и горячей воды со стационарным смесителем; -дозаторы с жидким мылом; -средство дезинфекции для рук; -полотенца разового пользования или электрополотенца.

5.5.	Отделка потолков производственных помещений предприятия и их состояние не создают угрозу загрязнения сырья и пищевой продукции и содержатся в чистоте.	п.105[1]				7	
5.6.	Стены производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия имеют отделку, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию поверхностей в режимах, применяемых для конкретных видов производств.	п.104[1]				7	
5.7.	Полы производственных помещений выполнены из влагостойких материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства.	п.102[1]				7	Полы легко подвергаются мойке и дезинфекции; -имеют уклон к канализационным трапам; - без выбоин и неровностей.
5.8.	При уборке полов в производственных помещениях предприятия в процессе работы исключается возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой пищевой продукции.	п.115[1]				8	
5.9.	Конструкции окон в помещениях предприятий обеспечивают свободный доступ для санитарной обработки и ремонта внешних и внутренних рам и стекол.	п.106[1]				6	
5.10.	Текущий ремонт производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия проводится своевременно.	п.83[1]				7	Покраска, ремонт производственных помещений предприятия и оборудования, коридоров, рекреаций одновременно с выработкой продукции не проводится.
5.11.	В производственных, складских и вспомогательных помещениях, где технологией производства предусмотрены специальные требования к микроклимату, осуществляется контроль за температурой и относительной влажностью.	п.81[1]				9	Установлены приборы для контроля за температурой и относительной влажностью. Приборы должны быть поверены в соответствии с установленной периодичностью. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале.
<b>6.</b>	<b>Требования к содержанию помещений. Уборка, мойка, дезинфекция</b>						
6.1.	В установленном порядке назначены лица, ответственные за контроль соблюдения режимов мойки и дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	п.15[2]				3	Приказы, должностные инструкции.
6.2.	Организация обеспечена моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном законодательством порядке, хранятся в соответствии с требованиями ТНПА.	п.120[1]				6	



6.3.	Имеются условия для хранения и обработки уборочного инвентаря.	пп.118 [1]				8	
6.4.	Имеются и соблюдаются инструкции по мойке и дезинфекции.	п.15 главы 3[2]				9	
6.5.	Во всех производственных, складских и вспомогательных помещениях предприятия полы, стены, потолки, окна, двери, оборудование всех видов содержатся в чистоте.	пп.102,104,105,106,108,109,110 [1]				10	
6.6.	Уборочный инвентарь используется в соответствии с назначением.	п.117[1]				8	
6.7.	На предприятии обеспечено проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий	п.150[1]				10	Отсутствуют насекомые и грызуны и следы их жизнедеятельности.
6.8.	Дератизация и дезинсекция на предприятии проводятся в условиях, гарантирующих невозможность попадания средств дератизации и дезинсекции на сырье и готовую пищевую продукцию.	п.149[1]				9	
<b>7.</b>	<b>Требования бытовым помещениям</b>						
7.1.	Предприятие обеспечено санитарно-бытовыми помещениями.	пп.121-134 [1]				8	В состав помещений для работников, непосредственно участвующих в процессе производства, включены: гардеробные для верхней и домашней одежды; гардеробные для рабочей и санитарной одежды и обуви; бельевые (участки) для чистой и грязной санитарной одежды; душевые; туалет; помещение для личной гигиены женщин; умывальная с раковинами для мойки рук; здравпункт или комната медицинского осмотра; помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.
7.2.	Гардеробные для рабочей и санитарной одежды предприятия располагаются в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.	пп. 123, 125[1]				7	Совместное хранение спецодежды и домашней одежды не допускается. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства мяса и мясной продукции, следует оборудовать по типу санпропускников.
7.3.	Туалеты оборудованы в соответствии с требованиями ТНПА.	пп.133,134 [1]				10	
7.4.	Для уборки и дезинфекции санузлов и комнаты личной гигиены женщин выделен специальный инвентарь, хранится в специально отведенном месте.	пп.138, 139[1]				9	Инвентарь имеют специальную метку или окраску.

7.5.	Туалеты регулярно убираются и содержатся в чистоте, имеется коврик перед входом.	пп.136, 137[1]				10	
7.6.	Организована работа столовой в отдельно стоящем строении организации или в составе бытовых помещений.	пп.142,143 [1]				4	
7.7.	В комнатах приема пищи созданы условия для разогрева, хранения и приема пищи и соблюдения правил личной гигиены.	пп.142, 145[1]				4	
<b>8.</b>	<b>Требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре</b>						
8.1.	Состояние резервуаров, технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, удовлетворительное, содержатся в чистоте.	п.151 [1]				9	
8.2.	Технологическое оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.	пп.153,169 [1]				9	Использование деревянного инвентаря запрещается.
8.3.	Расстановка технологического оборудования соответствует технологическим схемам.	п.152[1]				8	
8.4.	Технологическое оборудование, тара и инвентарь маркированы с указанием назначения и использоваться по назначению.	п.154[1]				9	Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара: закреплены за отдельными видами сырья и готовой продукции; промаркированы.
8.5.	Технологическое оборудование, ванны, посуда, лотки имеют поверхности, позволяющие проводить их санитарную обработку. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием и после санитарной обработки должно подвергаться производственному контролю.	пп. 155, 156[1]				9	Поверхности технологического оборудования должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и элементов, затрудняющих их санитарную обработку, согласно схеме производственного контроля осуществляются смывы с оборудования.
8.6.	Для санитарной обработки технологического оборудования в производственных помещениях предусмотрены водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами с наконечниками.	пп.48, 162[1]				9	Также предусмотрены стационарные или передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от стационарных или передвижных моечных ванн.
8.7.	Для мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, тары на предприятии предусмотрено централизованное приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции.	п.165[1]				7	
<b>9.</b>	<b>Требования к технологическому процессу</b>						
9.1.	Все поступающее сырье, упаковочные материалы, тара, готовая продукция должны соответствовать требованиям	п.190[1]				9	

	ТНПА, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.						
9.2.	Журналы для отметок временных этапов техрегламентов и нормируемых технологических инструкций ведутся.	п.15 [2]				8	
9.3.	Для производства продукции используются разрешенные в установленном порядке пищевые и технологические добавки.	п.199, 200[1]				9	Пищевые добавки, должны храниться в упаковке завода-изготовителя; их растворы готовятся и выдаются на производство в емкостях с указанием наименования и концентрации; должны применяться в соответствии с требованиями ТНПА. В организации пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя. Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.
9.4.	Сырье допускается в производство только после проведения входного контроля на соответствие сопроводительным документам и требованиям безопасности.	пп.190,191 [1]				9	При входном контроле сырья обеспечено: -исключение возможности использования и переработки поступившего сырья до того, как оно подвергнется производственному 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.
9.5.	Подготовка сырья на предприятии к производству проводится в подготовительном отделении.	пп.193, 194[1]				8	Растваривание сырья осуществляется после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях организации категорически запрещается. В помещении подготовительного отделения хранится суточный запас сырья. После опорожнения тара немедленно удаляется из подготовительного отделения.

9.6.	Перевозка сырья по производственной территории проводится в маркированных закрытых емкостях.	п.198[1]				7	
9.7.	На всех этапах производства мясо и мясная продукция должны быть защищены от любых загрязнений.	п.181[1]				8	
9.8.	В каждом цехе ведется журнал учета ремонтных работ на технологическом оборудовании.	п.15[2]				7	
9.9.	Хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах не осуществляется, хранятся в специально выделенном помещении.	пп.217, 218,222 [1]				8	Упаковочные материалы должны храниться на территории вне участков производства и быть защищенными от загрязнений.
9.10.	Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, а также порядок хранения и сроки годности готовой продукции контролируются стационарными приборами контроля и соблюдаются.	п.209[1]				10	
9.11.	Мойка оборотной тары проводится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.	п.176[1]				7	Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии, независимо от того, была ли она обработана до доставки на предприятие.
9.12.	Все этапы производства мяса и мясной продукции осуществляются в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке. Ведется регистрация параметров технологии производства мяса и мясной продукции (технологические журналы, компьютерный учет и другие) от первого технологического этапа до последнего для каждой партии.	пп.178, 179,180[1]				10	
<b>10.</b>	<b>Организация производственного контроля.</b>						
10.1.	Технологические санитарно-гигиенические режимы производства осуществляются на основании определения контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.	[2]				9	
10.2.	На предприятии имеется собственная аккредитованная производственная лаборатория (и/или лабораторные исследования осуществляются на договорной основе).	п.11[2]				9	
10.3.	Безопасность и качество сырья и готовой продукции соответствует ТНПА.	пп.190, 202[1],[3]				10	На основании результатов лабораторных исследований за проверяемый период.
<b>11.</b>	<b>Требования к персоналу</b>						
11.1.	Работниками организации прошли обязательные медицинские осмотры и имеют справки о прохождении медицинских осмотров с отметкой о прохождении гигиенического	пп.234,236 [1] п.15 [2]				10	Порядок проведения и перечень контингентов определены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28апреля 2010г.

	обучения и аттестацией с допусками к работе.						№ 47.
11.2.	Работники ежегодно проходят гигиеническое обучение. Владеют знаниями гигиенических требований.	п.236 [1] п.15[2]				10	
11.3.	На объекте созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.	пп. 121,123, 125[1]				10	Имеются и функционируют умывальные раковины для мытья рук, имеются средства для мытья и дезинфекции рук.
11.4.	Персонал работает в чистой санитарной одежде, головных уборах, используют спецодежду по назначению, обеспечены комплектами спецодежды в соответствии с установленными нормативами.	пп.239,241 [1]				10	Исключить возможность попадания в продукт различного рода загрязнений и посторонних предметов.
11.5.	Раковины на объекте снабжены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.	пп.113,114 [1]				10	
<b>12.</b>	<b>Требования к транспортировке сырья и готовой продукции</b>						
12.1.	Транспорт, используемый для перевозки продукции: -чистый; -в исправном состоянии; -кузов машины имеет гигиеническое покрытие.	пп.225, 226, 227 [1]				9	
12.2.	Водитель-экспедитор (экспедитор) имеет при себе санитарную одежду и медицинскую справку о состоянии здоровья установленного образца.	п.233 [1]				10	
12.3.	Совместная транспортировка готовых пищевых продуктов с сырьем и непродовольственными товарами не осуществляется.	п.230[1]				10	
12.4.	При транспортировании сырья и пищевых продуктов соблюдаются требования ТНПА.	пп.228, 229, 232[1]				9	

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 нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство мяса и мясной продукции», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 июля 2012 года № 73.

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 г. № 52.

4. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденными постановлениями Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 ноября 2011 года № 110.

(подпись) \_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия, должность 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.

1.	«Да»	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	«Нет»	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	«Не требуется»	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	«Количественный показатель»	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

### **по порядку применения контрольных списков вопросов (чек-листов) для предприятий, осуществляющих производство мяса и мясной продукции**

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, ЕврАзЭС, 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 контрольных списков вопросов (чек-листов) на предприятиях, осуществляющих производство мяса и мясной продукции.

Контрольные списки вопросов (чек-листы) устанавливают единые подходы (требования) к процедуре оценки состояния предприятий по производству мяса и мясной продукции и позволяют:

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

оценить выполнение требований 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 государственного санитарного надзора предупредительного характера с преимущественным использованием профилактических мер в отношении субъектов хозяйствования.

## **Раздел 1. Правовое регулирование**

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

Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 07 января 2012 года № 340-З;

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

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»;

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство мяса и мясной продукции», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 июня 2012 года № 73;

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 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 г. № 52;

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 контрольных списков вопросов (чек-листов) для предприятий по производству мяса и мясной продукции (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 плановых 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 плановой проверки.

1. Возможно применение чек-листов субъектами хозяйствования в плане производственного контроля (самоконтроля) для снижения вероятности ухудшения состояния предприятия по производству мяса и мясной продукции в эпидемиологическом отношении.

2. Требования к форме чек-листа утверждены Постановлением 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 года № 489» и его форма представлена в приложении к методическим рекомендациям.

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

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

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

### Раздел 3. РАНЖИРОВАНИЕ СТЕПЕНИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ (НАРУШЕНИЙ)

6. 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 нарушения 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 предприятия по производству мяса и мясной продукции 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/подготовка составных продуктов питания, содержащих обработанные продукты растительного происхождения в качестве ингредиентов.	6
2.	Обращение с продуктами, которые не нуждаются в поддержании низкой температуры.	1
3.	Число работающих на предприятии более 50 человек.	10
4.	Число работающих на предприятии от 11 до 50 человек.	5
5.	Число работающих на предприятии до 10 человек.	1
6.	Приготовление питания для детей до 5 лет.	10
7.	Продукция предприятия реализуется только на экспорт.	10
8.	Продукция предприятия реализуется на экспорт и на внутреннем рынке страны.	10
9.	Продукция предприятия реализуется на внутреннем рынке страны в нескольких различных населённых пунктах.	5
10.	Продукция предприятия реализуется на внутреннем рынке страны локально (только в одном населённом пункте, деревне).	1
11.	Отсутствие на объекте централизованного проточного водоснабжения.	10
12.	Наличие вспышек заболеваний, связанных с деятельностью объекта за последние 5 лет.	10

13.	Наличие на административной территории вспышек заболеваний, связанных с продукцией, схожей с вырабатываемой и реализуемой данным объектом, за последние 5 лет.	5
14.	Наличие фактов реализации продукции с истекшими сроками годности в течение проверяемого периода.	10
15.	Наличие выявленных и устранённых в ходе предыдущих проверок нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства, имеющих по чек-листу оценку 8–10 баллов.	5
16.	Наличие единичных фактов необоснованного невыполнения требований предписаний органов госсаннадзора.	5
17.	Систематическое (неоднократное) необоснованное невыполнение требований предписаний органов госсаннадзора.	10
18.	Наличие предписаний органов госсаннадзора о приостановлении эксплуатации объекта (отдельных участков) за проверяемый период.	10
19.	Наличие обоснованных жалоб населения на качество продукции.	5
	ИТОГО	129

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

7. 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 – 55 баллов	Низкая	Меры административного воздействия могут не применяться, а выявленные незначительные нарушения предлагается устранить в кратчайшие сроки	при отсутствии нарушений пунктов 1.1, 3.1, 3.3, 5.6., 5.7, 5.8, 6.2, 7.2, 7.4, 9.10, 11.1, 11.2, 11.3, 11.4,12.1
Вторая	56 – 724 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 1.1, 3.1, 3.3, 5.6, 5.7, 5.8, 6.2, 7.2, 7.4, 9.10, 11.1, 11.2, 11.3, 11.4,12.1
Третья	725 – 1054 баллов	Высокая	Выносится предписание о приостановлении его эксплуатации; ограничение деятельности (в	а также при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов независимо от суммы баллов

		<p>т.ч. сокращение ассортимента);</p> <p>также в адрес руководителя предприятия направляется предписание о необходимости проведения мероприятий по улучшению состояния и повышению эпиднадежности объекта с указанием конкретных сроков их исполнения;</p> <p>виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта (индивидуальный предприниматель) и (или) юридическое лицо привлекаются к административной ответственности.</p>	<p>1.1, 3.1, 3.3, 5.6., 5.7, 5.8, 6.2, 7.2, 7.4, 9.10, 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 12.1</p>
--	--	--	---

Кроме того:

– при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов 11.1, 11.2., указанных в чек-листе, по результатам проверки предприятия по производству мяса и мясной продукции 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 по результатам проверки предприятия по производству мяса и мясной продукции выносится предписание об изъятии из обращения продукции, а виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта (индивидуальный предприниматель) привлекаются к административной ответственности.