



**МИНИСТЕРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОУЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

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

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

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

30.09.2015 № 51

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 птицепродукции, 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:

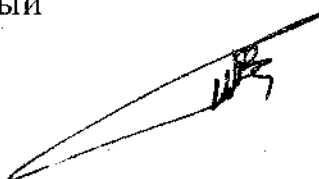
1. Утвердить:

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

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

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



И.В.Гаевский

УТВЕРЖДЕНО
 Постановление
 Министерства здравоохранения
 Республики Беларусь
 от 30.09.2105 № 51

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 птицепродукции, требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

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 <*>:

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	Нетребуются	Количественный показатель	
1		2	3	4	5	6	7
1.	Общие данные						
1.1.	Имеется и выполняется программа (схема) производственного контроля.	пп.1,5 главы 1, пп. 13,15 главы 3[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.	Санитарно-защитная зона соответствует требованиям ТНПА.	п.8[1]				9	
2.	Требования к территории. Отходы, обращение с отходами и другим мусором						
2.1.	Территория предприятия ограждена и содержится в чистоте.	п.10[1]				6	Территория ограждена, имеет уклон для отвода атмосферных и смывных вод в ливневую канализацию.
2.2.	Территория предприятия имеет деление на функциональные зоны.	п.10 [1]				6	Предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую зоны, зону строгого режима.
2.3.	Расположение помещений и сооружений обеспечивает четкую последовательность технологических процессов, транспортных маршрутов, возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за качеством и безопасностью сырья, изготовляемой продукции, мойки, уборки и дезинфекции.	п.18 [1]				7	Обеспечена возможность транспортировки без пересечения путей перевозки (потоков) сырья и готовой пищевой продукции, птицы, с отходами производства, чистой и грязной тары, здоровой и больной птицы, направляемой после ветеринарного осмотра на санбойню.

2.4.	Подъездные пути, проходы, разгрузочные и загрузочные площадки имеют твердое, ровное без повреждений и выбоин покрытие, без травы.	п.10[1]				6	
2.5.	Обеспечены условия для сбора, хранения и утилизации отходов.	пп.209,208 [1]				6	
2.6.	Имеется контейнерная площадка для сбора мусора, оборудованная в соответствии с требованиями ТНПА. Вывоз мусора из мусоросборников осуществляется специальным транспортом.	пп.15 [1], 18.3; 18.4; 18.5[5]				6	
2.7.	На всех въездах (выездах) на территорию (с территории) предприятия (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части автотранспорта устроен дезинфекционный барьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта. Над дезбарьером оборудуют навес.	пп.22,23, 24[1]				10	
3.	Требования к водоснабжению предприятия						
3.1.	Предприятие обеспечено горячей и холодной водой питьевого качества.	п.26[1]				10	
3.2.	Ввод хозяйственно-питьевого водопровода на территорию оборудован в здании.	п.34[1]				8	
3.3.	Качество воды (горячей и холодной), используемой на предприятии для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд соответствует требованиям ТНПА.	п.28[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.	Устройство системы канализации соответствует требованиям ТНПА; системы внутренней бытовой и производственной канализации раздельные.	пп.38,44, 42[1]				8	Прокладка бытовой канализации через помещения предприятия, предназначенные для хранения сырья, вспомогательных материалов и тары, производства и хранения пищевой продукции, не осуществляется; -все системы бытовой и производственной канализации закрытые, сброс производственных сточных вод от технологического оборудования на пол, открытые лотки и дренажи не

						осуществляется.
3.5.	Отсутствуют системы канализации над технологическим оборудованием, рабочими местами, в складских помещениях.	пп.42,44 [1]			6	
3.6.	Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не осуществляется.	п.45[1]			5	
3.7.	Журнал учёта аварий и ремонтных работ на водопроводных и канализационных сетях ведется.	п.31[1]			7	
4.	Требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.					
4.1.	Естественное и искусственное освещение в помещениях предприятия соответствует требованиям ТНПА.	п.47[1]			4	Естественное и искусственное освещение должно соответствовать ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), ТКП 45-1.04-208-2010 (02250).
4.2.	Световые проемы в помещениях предприятия не загромождены. В окнах световых проемов предприятия отсутствуют: -разбитые стекла; -составные стекла.	пп.54;55; 56[1]			4	Стекла в световых проемах непрозрачными материалами не заменяются.
4.3.	Светильники искусственного освещения защищены арматурой.	п.53[1]			7	
4.4.	Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не размещены над технологическим оборудованием. Исключена возможность попадания осколков стекла в птицепродукты.	п.52[1]			8	
4.5.	Системы отопления, вентиляции и кондиционирования на предприятии отвечают требованиям ТНПА. Параметры микроклимата на производственных участках предприятия соответствуют требованиям ТНПА.	пп.59, 63[1]			5	
4.6.	Конструкции отопительного оборудования обеспечивают легкий доступ для его мойки и дезинфекции.	п.60[1]			7	
5.	Требования к производственным, вспомогательным, складским помещениям					
5.1.	Содержание и эксплуатация производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия соответствуют требованиям ТНПА.	п.71[1]			8	
5.2.	Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия идентифицированы.	п.72[1]			8	
5.3.	Раковины для мытья рук имеют необходимое оснащение.	п.95[1]			9	

5.4.	Отделка потолков производственных помещений предприятия и их состояние не создают угрозу загрязнения сырья и пищевой продукции.	п.86[1]				7	
5.5.	Стены производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия имеют отделку, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию поверхностей в режимах, применяемых для конкретных видов производств.	п.85[1]				7	
5.6.	Полы производственных помещений выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, поддерживаются в исправном состоянии; имеют уклон к канализационным трапам; наличие выбоин и неровностей полов, а также скопление влаги на полу не допускается.	п.84[1]				7	
5.7.	При уборке полов в производственных помещениях предприятия в процессе работы исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой пищевой продукции.	п.97[1]				8	
5.8.	Конструкции окон в помещениях предприятий обеспечивают легкий доступ для санитарной обработки внешних и внутренних рам и стекол.	п.87[1]				6	
5.9.	Текущий ремонт производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия проведен своевременно.	П.81[1]				7	
6.	Требования к содержанию помещений. Уборка, мойка, дезинфекция						
6.1.	В установленном порядке назначены лица, ответственные за контроль соблюдения режимов мойки и дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	п.15[2] глава 4				3	Приказы, должностные инструкции.
6.2.	Предприятие обеспечено моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном законодательством порядке.	п.153[1]				8	
6.3.	Имеются условия для хранения моющих и дезсредств.	п.156 [1]				8	
6.4.	Имеются и соблюдаются инструкции по мойке и дезинфекции.	Главы 3,4[2]				9	
6.5.	На предприятии обеспечено проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий. Дератизация и дезинсекция на предприятии проводятся в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания средств дератизации и дезинсекции на сырье и готовую пищевую продукцию.	п.15 глава 4[2]				10	Отсутствуют насекомые и грызуны и следы их жизнедеятельности.
7.	Требования бытовым помещениям						

7.1.	Санитарно-бытовые помещения соответствуют требованиям технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250).	пп.103,107 [1]				8	В состав бытовых помещений для работников производственных цехов предприятия 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, комнаты для личной гигиены женщин, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.
7.2.	Туалеты оборудованы в соответствии с требованиями ТНПА.	пп.114,115, 116[1]				10	
7.3.	Для уборки и дезинфекции санузлов выделен специальный инвентарь, который хранится отдельно от уборочного инвентаря других помещений предприятия в специально отведенном месте.	пп. 120, 121 [1]				9	
7.4.	Туалеты регулярно убираются и содержатся в чистоте, имеется коврик перед входом.	пп.118,119				10	
7.5.	Организована работа столовой (оборудованной комнаты приема пищи в соответствии с ТНПА).	пп.125, 127[1]				4	
8.	Требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре						
8.1.	Состояние резервуаров, технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, удовлетворительное. Технологическое оборудование, ванны, посуда, лотки имеют поверхности, позволяющие проводить их санитарную обработку.	п.138[1]				9	Поверхности технологического оборудования должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и элементов, затрудняющих их санитарную обработку.
8.2.	Технологическое оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.	пп.135,139, 140[1]				9	

8.3.	При расстановке в организации оборудования соблюдены следующие требования: свободный доступ работников организации к оборудованию; возможность проведения контроля процессов производства; возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено; исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.	п.134[1]				8	
8.4.	Оборудование соединено с канализацией с воздушным разрывом. Сброс сточных вод от оборудования на пол не производится.	п.41[1]				9	
8.5.	Технологическое оборудование, тара и инвентарь должны быть маркированы с указанием назначения и используются по назначению.	п.136[1]				7	Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара: закреплены за отдельными видами сырья и готовой продукции; промаркированы.
8.6.	Для санитарной обработки технологического оборудования в производственных помещениях предусмотрены водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами.	п.43[1]				7	Также предусмотрены стационарные или передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от стационарных или передвижных моечных ванн.
8.7.	Для мойки и дезинфекции инвентаря и тары на предприятиях применяются моечные машины и/или оборудованы моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.	п.93[1]				8	
8.8.	Для мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, тары применяются моющие средства и средства дезинфекции, соответствующие требованиям законодательства Республики Беларусь.	п.153[1]				9	В концентрациях, указанных в прилагаемых к ним инструкциях.
8.9.	Для мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, тары на предприятии предусмотрено централизованное приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции.	п.155[1]				7	
9.	Требования к технологическому процессу						
9.1.	Все поступающее сырье, упаковочные материалы, тара, готовая продукция соответствуют требованиям ТНПА, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность.	п.8, глава 3[2], п.210 [1]				9	
9.2.	Журналы для отметок временных этапов техрегламентов и нормируемых технологических инструкций ведутся.	п.15 глава 4 [2], п.206 [1]				8	

9.3.	Использование дистанционного и автоматического контроля за параметрами технологического процесса и качеством продуктов. Контрольно-измерительные приборы, установленные непосредственно на аппаратуре, легко доступны и удобны для наблюдения и обслуживания.	п.44 глава 5[3]			9	Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 г. № 93.
9.4.	Для производства продукции используются разрешенные в установленном порядке пищевые и технологические добавки.	п.217[1]			9	Пищевые добавки, должны храниться в упаковке завода-изготовителя; запрещается пересыпать, переливать в другую посуду для хранения; их растворы готовятся и выдаются на производство в емкостях с указанием наименования и концентрации; должны применяться в соответствии с требованиями ТНПА.
9.5.	Сырье допускается в производство только после проведения входного контроля на соответствие сопроводительным документам и требованиям безопасности.	п.8 глава 3[2], п.211[1]			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.

9.6.	Подготовка сырья на предприятии к производству проводится в подготовительном отделении.	пп.215,216, 213[1]				8	Растаривание сырья осуществляется после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений; -после вскрытия тары сырье пересыпается или перекалывается во внутрицеховую маркированную тару; -хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях не осуществляется; -после опорожнения тара немедленно удаляется из подготовительного отделения.
9.7.	Перевозка сырья по производственной территории проводится в маркированных закрытых емкостях.	п.214[1]				7	
9.8.	В каждом цехе ведется журнал учета ремонтных работ на технологическом оборудовании.	п. 15 глава 4[2]				7	
9.9.	Технология убоя соблюдается.	глава 8 [1]					
9.10.	Технология обработки птицы соблюдается.	глава 8 [1]					
9.11.	Технология охлаждения тушек птицы соблюдается.	глава 8 [1]					
9.12.	Технология сортировки продуктов убоя соблюдается.	глава 8 [1]					
9.13.	Хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах не осуществляется, хранятся в специально выделенном помещении.	п.232[1]				8	Упаковочные материалы должны храниться на территории вне участков производства и быть защищенными от загрязнений.
9.14.	Упаковывание продукции исключает загрязнение птицепродукции и обеспечивает сохранность их качества и безопасность на всех этапах операций с ними.	п.150 [1]				8	
9.15.	Соблюдаются требования к температурным и временным параметрам технологического процесса.	глава 8 [1]					
9.16.	Мойка оборотной тары проводится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.	П.157[1]				7	Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии, независимо от того, была ли она обработана до доставки на предприятие.
10.	Организация производственного контроля.						

10.1.	Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.	п.4 [1]				9	
10.2.	Безопасность и качество сырья и готовой продукции соответствует ТНПА.	[4]				10	На основании результатов лабораторных исследований за проверяемый период.
11.	Требования к персоналу						
11.1.	Работниками своевременно пройдены предварительные и периодические медицинские осмотры, имеются справки о прохождении медосмотров с отметкой о прохождении гигиенического обучения.	пп.347,348 [1]				10	Порядок проведения и перечень контингентов определены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28апреля 2010 г. № 47.
11.2.	Работники ежегодно проходят гигиеническое обучение и аттестацию. Владеют знаниями гигиенических требований к предприятиям птицеперерабатывающей промышленности.	п.8, глава 3, п.15 глава 4[2] п.349[1]				10	
11.3.	На объекте созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.	пп.95-96, 105-107,111[1]				10	Имеются и функционируют умывальники, имеются средства для мытья и дезинфекции рук.
11.4.	Персонал работает в чистой санитарной одежде, головных уборах, используют спецодежду по назначению.	п.356[1]				10	Волосы необходимо убирать под колпак, шапочку. Запрещается хранить в карманах личные предметы, сигареты, посторонние предметы.
12.	Требования к транспортировке сырья и готовой продукции						
12.1.	Транспорт, используемый для перевозки продукции: -чистый; -в исправном состоянии; -кузов машины имеет гигиеническое покрытие.	пп.235,236, 237,238, 239 [1]				9	
12.2.	При транспортировании сырья и пищевых продуктов соблюдены требования ТНПА.	п.234 [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 птицепродукции», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 июля 2012 года № 113.

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, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 года № 93.

4. 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.

5. 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.

(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 птицепродукции

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, производящих птицепродукцию.

Контрольные списки вопросов (чек-листы) устанавливают единые подходы (требования) к процедуре оценки состояния предприятий по производству птицепродукции 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 от 16 октября 2009 года № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь» 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;

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 года № 489»;

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования организаций, осуществляющих производство птицепродукции», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 июля 2012 № 113;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 № 93;

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 птицепродукции (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);

Эпидемическая 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 птицепродукции в эпидемиологическом отношении.

2. 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» и 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, правилами и гигиеническими нормативами для предприятий по производству птицепродукции, 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 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).

7. Дополнительно для установления группы риска предприятия по производству птицепродукции 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.

8. 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, 4.5, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 6.2, 7.1, 7.3, 9.9, 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., 4.5, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 6.2, 7.1, 7.3, 9.9, 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 12.1
Третья	725 – 1054 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 конкретных сроков их исполнения; виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта (индивидуальный	а также при наличии нарушений хотя бы одного из пунктов независимо от суммы баллов 1.1, 3.1, 3.3, 4.5, 5.4, 5.5, 5.6., 5.7, 6.2, 7.1, 7.3, 9.9, 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 12.1

			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 предприятия по производству птицепродукции 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, 10.2. по результатам проверки предприятия пищевой промышленности выносится предписание об изъятии продукции из обращения, а виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта (индивидуальный предприниматель) привлекаются к административной ответственности.