

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Заместителя Министра – Главного
государственного санитарного врача
Республики Беларусь
от 17.09.2018 № 76

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 Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства» (далее – Общие требования), субъектами торговли, общественного питания, рынками.

| Дата начала заполнения | | | | | Дата завершения заполнения | | | | |
|------------------------|-------|------|-------|---------|----------------------------|-------|------|-------|---------|
| □□ | □□ | □□□□ | □□ ч. | □□ мин. | □□ | □□ | □□□□ | □□ ч. | □□ мин. |
| число | месяц | год | время | | число | месяц | год | время | |

| Дата направления | | |
|------------------|-------|------|
| □□ | □□ | □□□□ |
| число | месяц | год |

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки (выборочной или внеплановой)
для использования при планировании проверок
в ходе мониторинга (заполняется контрольным (надзорным) органом при необходимости).

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист) _____

Сведения о субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП) □ □ □ □ □ □ □ □ □

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) субъекта _____

Место нахождения субъекта (объекта 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) субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к субъекту<*>:

| № | Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее – требование) | Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования | Сведения о соблюдении субъектами требований | | | | Примечание (пояснение) |
|----------|---|---|---|-----|--------------|---------------------------|-----------------------------------|
| | | | Да | Нет | Не Требуется | Количественный показатель | |
| 1 | Общие положения (максимальное количество баллов - 35) | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1.1 | В помещениях объекта поддерживается чистота. | п. 3 Общих требований | | | | | |
| 1.2 | Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. | п. 6 Общих требований | | | | | «Да» - 2,5 балла. |
| 1.3 | Уборочный инвентарь для туалетов имеет маркировку, соответствующую его назначению, и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. | п. 6 Общих требований | | | | | «Да», «Не требуется» - 2,5 балла. |
| 1.4 | Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаются в исправном состоянии. | п. 7 Общих требований | | | | | |
| 1.5 | При обращении продукции не используется оборудование, емкости, тара, инвентарь, посуда с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированные, с трещинами и иными дефектами. | п. 9 Общих требований | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|------------------------|---|---|--|---|---|
| 1.6 | Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, имеют медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения. | п. 11 Общих требований | | | | | |
| 1.7 | Пищевая продукция сопровождается документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность. | п. 12 Общих требований | | | | | |
| 1.8 | Продукция, изъятая из обращения, хранится изолированно от остальной продукции. | п. 13 Общих требований | | | | | |
| <i>Фактическое количество баллов, всего</i> | | | | | | | |
| 2. | Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и устройству объектов (максимальное количество баллов - 45) | | | | | | |
| 2.1 | При размещении объектов в многоквартирных жилых домах: | п. 16 Общих требований | х | х | | х | Оценивается в графе «Не требуется» в 5 баллов, если объект расположен отдельно. |
| 2.1.1 | помещения объекта изолированы от жилых помещений и имеют отдельные входы (выходы); | п. 16 Общих требований | | | | | «Да» 1 балл. |
| 2.1.2 | деятельность объекта не приводит к выделению в воздушную среду жилых помещений вредных веществ с превышением предельно допустимой концентрации, не создает в жилых помещениях уровни шума, инфразвука, ультразвука, вибрации, электромагнитных полей с превышением гигиенических нормативов; | п. 16 Общих требований | | | | | «Да» - 2 балла. |
| 2.1.3 | под жилыми помещениями многоквартирных жилых домов без проведения мероприятий, обеспечивающих соблюдение гигиенических нормативов условий проживания человека не располагаются помещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных | п. 16 Общих требований | | | | | «Да» - 2 балла. |

| | | | | | | | |
|---|---|------------------------|--|--|--|--|---|
| | камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники. | | | | | | |
| 2.2 | Территория объекта содержится в чистоте. | п. 17 Общих требований | | | | | «Да» - 2,5 балла. |
| 2.3 | На территории созданы условия для сбора отходов. | п. 17 Общих требований | | | | | «Да» - 2,5 балла. |
| 2.4 | Обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов производственной среды. | п. 18 Общих требований | | | | | |
| 2.5 | Вентиляционные системы находятся в исправном состоянии и чистоте. | п. 19 Общих требований | | | | | |
| 2.6 | Остекление оконных проемов целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержатся в исправном состоянии и чистоте. | п.20 Общих требований | | | | | |
| 2.7 | Объект обеспечен холодным и горячим водоснабжением. | п.21 Общих требований | | | | | |
| 2.8 | Система водоотведения находится в исправном состоянии. | п. 22 Общих требований | | | | | |
| 2.9 | Оборудован(ы) туалет(ы) (либо имеется общественный, надворный, биотуалет) с созданными условиями для соблюдения личной гигиены. | п. 23 Общих требований | | | | | «Да» - 2,5 балла. |
| 2.10 | Туалеты и (или) биотуалеты содержатся в исправном состоянии и чистоте. | п. 23 Общих требований | | | | | «Да» - 2,5 балла. |
| 2.11 | Объекты, в которых разрешено курение, оборудованы специальными местами на территории или комнатами для курения. | п. 24 Общих требований | | | | | Оценивается в 5 баллов в графе «Не требуется», если курение запрещено |
| <i>Фактическое количество баллов, всего</i> | | | | | | | |
| 3. | Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов (максимальное количество баллов - 20) | | | | | | |
| 3.1 | Обеспечена защита от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; возможность осуществления уборки, мойки, | п. 25 Общих требований | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|------------------------|--|--|--|--|--|
| | дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых. | | | | | | |
| 3.2 | Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечены соответствующими контрольно-измерительными приборами. | п. 26 Общих требований | | | | | |
| 3.3 | В производственных помещениях отсутствуют объекты личной одежды и обуви работников, другие вещества и материалы, не используемых при производстве продукции. | п. 28 Общих требований | | | | | |
| 3.4 | Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук. | п. 33 Общих требований | | | | | |
| <i>Фактическое количество баллов, всего</i> | | | | | | | |
| 4 | Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции <i>(максимальное количество баллов - 90)</i> | | | | | | |
| 4.1 | Территория рынка разделена на функциональные зоны: торговую (с торговыми местами, разделенными по видам и группам пищевой продукции, имеющими соответствующие обозначения, крытыми навесами), административно-складскую (с административными, вспомогательными и бытовыми помещениями), хозяйственную (с контейнерной площадкой для сбора твердых отходов, помещением для хранения | п. 36 Общих требований | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------|--|------------------------|---|---|---|---|--|-----------------------------------|
| | уборочного инвентаря, предназначенного для уборки территории рынка и туалетов), размещенные и оборудованные в соответствии с установленными требованиями. | | | | | | | |
| 4.2 | Соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов. | п. 37 Общих требований | | | | | | |
| 4.3 | Все производственные и вспомогательные помещения объекта обозначены табличками и используются по назначению. | п. 38 Общих требований | | | | | | «Да», «Не требуется» - 2,5 балла. |
| 4.4 | Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплен за каждым производственным помещением (участком объекта), имеет маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции. | п. 38 Общих требований | | | | | | «Да», «Не требуется» - 2,5 балла. |
| 4.5 | Выделены отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации сырья и готовой пищевой продукции, непродовольственных товаров, кормов для животных. | п. 39 Общих требований | | | | | | |
| 4.6 | Соблюдены условия хранения (реализации) и сроки годности пищевой продукции, установленные изготовителем. | п. 40 Общих требований | | | | | | |
| 4.7 | Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ. Хранение пищевой продукции непосредственно на полу не допускается. | п. 40 Общих требований | | | | | | «Да» - 2,5 балла. |
| 4.8 | Холодильное оборудование оснащено приборами контроля температуры. | п. 40 Общих требований | | | | | | «Да» - 2,5 балла. |
| 4.9 | Созданы условия (посудомоечные машины или моечные ванны) для мытья посуды, инвентаря, тары. | п. 44 Общих требований | | | | | | |
| 4.10 | Отсутствует следующая пищевая продукция: | п. 45 Общих требований | x | x | x | x | | x |

| | | | | | | | |
|--------|---|------------------------|--|--|--|--|-----------------|
| 4.10.1 | с истекшими сроками годности, небезопасная, с признаками недоброкачества, не соответствующая установленным требованиям; | п. 45 Общих требований | | | | | «Да» - 2 балла. |
| 4.10.2 | размороженная (дефростированная) и повторно замороженная, с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре; | п. 45 Общих требований | | | | | «Да» - 1 балл. |
| 4.10.3 | без наличия маркировки (с неполной информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза); мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов; | п. 45 Общих требований | | | | | «Да» - 1 балл. |
| 4.10.4 | яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой, фрукты и овощи, загнившие, испорченные, проросшие, с нарушением целостности кожуры и иная продукция, на которую установлены ограничения. | п. 45 Общих требований | | | | | «Да» - 1 балл. |
| 4.11 | Реализация сырой пищевой продукции и полуфабрикатов из нее производится отдельно от реализации готовой к употреблению. | п. 46 Общих требований | | | | | «Да» - 2 балла. |
| 4.12 | Выкладка неупакованной пищевой продукции непосредственно на дно витрины, морозильного ларя, охлаждаемого прилавка не допускается. | п. 46 Общих требований | | | | | «Да» - 2 балла. |
| 4.13 | Вкальвание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в пищевую продукцию не допускается. | п. 46 Общих требований | | | | | «Да» - 1 балл. |
| 4.14 | Скорпортящаяся пищевая | п. 47 Общих | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|---|------------------------|--|--|--|--|--|
| | продукция из вскрытой потребительской упаковки и пищевая продукция, качество и (или) безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, реализуются в срок не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения, если иное не установлено изготовителем. | требований | | | | | |
| 4.15 | Продукция хранится в таре производителя. При необходимости продукция перекладывается в чистую тару с сохранением этикетки (ярлыка) с тары производителя до конца реализации. | п. 48 Общих требований | | | | | |
| 4.16 | Производственные столы маркированы с указанием назначения и используются в соответствии с маркировкой. | п. 50 Общих требований | | | | | |
| 4.17 | При жарке изделий во фритюре используется специализированное оборудование и осуществляется контроль качества фритюрных жиров. | п. 52 Общих требований | | | | | |
| 4.18 | При порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки используются инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров). | п. 54 Общих требований | | | | | |
| 4.19 | Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания используются чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). | п. 54 Общих требований | | | | | |
| 4.20 | Доставка готовых блюд непосредственно потребителю осуществляется при наличии потребительской упаковки и чистой транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других емкостей, предназначенных для контакта с пищевой продукцией). | п. 57 Общих требований | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|------------------------|--|--|--|--|--|
| 4.21 | Транспортировка пищевой продукции осуществляется с соблюдением условий транспортировки (условий хранения, установленных изготовителем продукции). | п. 58 Общих требований | | | | | |
| 4.22 | Пищевые отходы на объекте собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые очищаются по мере наполнения и своевременно удаляются из помещений объекта. | п. 59 Общих требований | | | | | |
| <i>Фактическое количество баллов, всего</i> | | | | | | | |

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. Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства».

_____ подпись _____ инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта
 _____ 20 ____ г.

_____ подпись _____ инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)
 _____ 20 ____ г.

<*> В перечне требований, предъявляемых к проверенному 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, а также, если предъявляемое требование не возможно оценить в рамках мониторинга;

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.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – (5 баллов):
 5 баллов – если требование реализовано на 100% - 90% либо «Не требуется»
2. «Нет» – (0 - 4 балла):
 4 балла – если требование реализовано на 90% до 70%;
 3 балла – если требование реализовано на 70% до 50%;
 2 балла – если требование реализовано на 50% до 30%;
 1 балл – если требование реализовано до 30%;
 0 баллов – если требование не реализовано.

Оценка результатов

| № п/п | Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия | Фактическое количество баллов | Число признаков | Максимальное количество баллов | Риск не выражен или слабо – от...баллов до...баллов | Средняя степень риска – от ...баллов до...баллов | Выраженный риск – менее...баллов |
|-------|---|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|---|--|----------------------------------|
| 1. | Общие положения | | 8 | 35 | 35 – 28 | 27 – 14 | 13 и менее |
| 2. | Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и устройству объектов | | 14 | 45 | 45-36 | 35-19 | 18 и менее |
| 3 | Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов | | 4 | 20 | 20-16 | 14-6 | 5 и менее |
| 4 | Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции | | 26 | 90 | 90-80 | 79-20 | 19 и менее |