

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	x	x		x	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	п. 16 Общих требований					«Да» - 2 балла.

	нормативов;						
2.1.3	<i>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 камер, электроцитовой, бойлерной или теплового узла, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники.</i>	п. 16 Общих требований					«Да» - 2 балла.
2.2	<i>Территория объекта содержится в чистоте.</i>	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,	п. 24 Общих требований					Оценивается в 5 баллов в

	оборудованы специальными местами на территории или комнатами для курения.						графе «Не требуется», если курение запрещено
<i>Фактическое количество баллов, всего</i>							
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов <i>(максимальное количество баллов - 20)</i>						
3.1	Обеспечена защита от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых.	п. 25 Общих требований					
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 уборочного инвентаря, предназначенного для уборки территории рынка и туалетов), размещенные и оборудованные в соответствии с установленными требованиями.	п. 36 Общих требований					
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	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 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.	п. 47 Общих требований					
4.15	Продукция хранится в таре	п. 48 Общих					

	производителя. При необходимости продукция перекладывается в чистую тару с сохранением этикетки (ярлыка) с тары производителя до конца реализации.	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					
Фактическое количество баллов, всего							

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 выражен 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