Приложение

к постановлению

заместителя Министра –

Главного государственного санитарного

врача Республики Беларусь

от 27.05.2019 № 45

(в редакции постановления заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь

от 12.01.2023 № 1)

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 объектами деятельности субъектов хозяйствования Специфических санитарно-эпидемиологических требований к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 05 марта 2019 г. № 146 (далее – ССЭТ), а также 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 – ОСЭТ).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата начала заполнения | | | | | Дата завершения заполнения | | | | |
|  число |  месяц |  год | ч. |  мин. |  число |  месяц |  год |  ч. |  мин. |
| Время | | 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 контролирующим (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<\*>:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | 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 – 42)* | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1.1 | Соблюдены требования ОСЭТ в части, касающейся производства пищевой продукции | п.п. 3-5, 7-13, 17-22, 24, 25-33 ОСЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.2 | На объекте осуществляется производственный контроль, в том числе лабораторный | п.3 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.3 | На объекте обеспечено соблюдение сроков годности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ней, правил (условий) их хранения | п.4 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.4 | Пищевые добавки применяются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | п.5 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.5 | Производство пищевой продукции на всех этапах осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке | п.6 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.5.1 | Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции отражают производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего | п.6 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.5.2 | На всех стадиях процесса производства пищевых продуктов обеспечена их прослеживаемость | п.6 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.6 | Транспортирование пищевой продукции осуществляется при соблюдении условий транспортирования (условий хранения), установленных изготовителем продукции | п.8 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.7 | На объекте не допускается: | п.9 ССЭТ | х | х | х | х | х |
| 1.7.1 | проведение работ и оказание услуг, не связанных с деятельностью объекта; нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками объекта, в производственных и бытовых помещениях | п.9 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.7.2 | хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в холодильниках, холодильных камерах | п.9 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.7.3 | наличие насекомых, грызунов и птиц | п.9 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.7.4 | использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях | п.9 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.7.5 | хранение, использование в производстве и продажа пищевой продукции в загрязненной, поврежденной таре и упаковке, с нечеткой, неполной маркировкой, без маркировки | п.9 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.7.6 | повторное замораживание пищевой продукции; | п.9 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.7.7 | хранение пищевой продукции непосредственно на полу |  |  |  |  |  |  |
| 1.7.8 | образование «снеговой шубы» на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, наростов снега и льда на пищевой продукции и упаковках с ней | п.9 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.7.9 | совместное хранение сырой и готовой пищевой продукции, обращение пищевой продукции в условиях, не исключающих ее загрязнение, проникновение посторонних запахов, и в иных условиях, способствующих ухудшению показателей качества и безопасности продукции | п.9 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.8 | При производстве пищевой продукции используется только йодированная соль | п.10 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.9 | На объекте используются одноразовые перчатки | п.12 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.10 | Для осуществления мойки и дезинфекции на объекте используются согласно инструкциям по их применению моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в соответствии с законодательством | п.13 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 1.11 | Проектирование, размещение, устройство и эксплуатация систем отопления, вентиляции, освещения в помещениях объектов должны соответствовать типу объекта и процессам обращения пищевой продукции | п.29 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| **2. Требования к территории**  *(максимальное количество баллов – 8)* | | | | | | | |
| 2.1 | Территория объекта ограждена, имеет сквозной (кольцевой) проезд для автотранспорта, деление на функциональные зоны (корпуса, блоки), в том числе на предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения (объекты по переработке продукции животного происхождения имеют зону предубойного содержания животных с санитарным блоком (в соответствии с технологией процесса производства) | п.14 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 2.2 | В самостоятельную функциональную зону объекта выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды | п.14 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 2.3 | Емкости для сбора отходов находятся в технически исправном состоянии, с крышками, промаркированы с указанием вида отходов | п.15 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 2.4 | При проведении погрузочно-разгрузочных работ обеспечена защита пищевой продукции от атмосферных осадков | п.16 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| **3. Требования к водоснабжению и водоотведению**  *(максимальное количество баллов – 20)* | | | | | | | |
| 3.1 | Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта оборудованы в изолированных помещениях | п.17 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 3.2 | Вода, используемая в процессе производства, реализации, хранения, транспортирования пищевой продукции, поставляется постоянно, в достаточном количестве, соответствует гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения | п.19 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 3.3 | Лед, контактирующий с пищевой продукцией при ее производстве, изготовлен из воды питьевого качества. Лед изготовлен, транспортируется и хранится в условиях, исключающих его загрязнение | п.20 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 3.4 | На объекте имеются планы-схемы водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для лабораторных испытаний | п.22 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 3.5 | Система технического водоснабжения объекта отделена от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта. Обе указанные системы водоснабжения объекта не имеют соединений между собой и окрашены в разные цвета, значительно отличающиеся друг от друга | п.23 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 3.6 | Ведется журнал учета и регистрации причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения объекта, а также причин отсутствия пара и холода | п.24 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 3.7 | Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта препятствует обратному току стоков | п.25 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 3.8 | В производственных помещениях объекта предусмотрены смывные краны, гибкие шланги хранятся выше уровня пола и трапов способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения объекта и трапами, снабжены наконечниками | п.27 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 3.9 | Туалеты не выходят в производственные помещения, оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащенном умывальными раковинами для мытья рук, перед входом в тамбур предусмотрена табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или обеспечения ее защиты путем надевания поверх нее халата | п.28 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 3.10 | У входа в туалеты, производственные помещения объекта, где непосредственно производится пищевая продукция животного происхождения, установлены приспособления для дезинфекции обуви | п.28 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| **4. Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам**  *(максимальное количество баллов – 28)* | | | | | | | |
| 4.1 | Исключены встречные или перекрестные потоки чистой и грязной тары, готовой пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства. Производственные помещения обозначены табличками и используются в соответствии с их назначением | п.30 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.2 | Ремонты производятся по мере необходимости | п.31 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.3 | Производственные помещения объекта, требующие обеззараживания воздуха, оснащены бактерицидным освещением | п.33 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.4 | Оборудование, инвентарь, посуда, емкости, тара, используемые на объекте, находятся в исправном состоянии, изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией, содержатся в чистоте | п.п.35, 45 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.5 | Для производства сырой и готовой пищевой продукции используется раздельное, промаркированное в соответствии с видом обрабатываемой продукции оборудование, инвентарь.. Стеллажи, полки, поддоны имеют гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку | п.35 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.6 | Производство консервов оборудовано автоклавами, стерилизаторами непрерывного действия или другими стерилизующими установками, оснащенными приборами (системами) регулирования и контроля режимов стерилизации | п.36 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.7 | Остатки смывных вод в емкостях, трубопроводах отсутствуют | п.37 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.8 | Имеется раздельный инвентарь для уборки и дезинфекции помещений (в зависимости от назначения), промаркирован с указанием назначения или обозначен цветом, отличающим его от другого инвентаря | п.38 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.9 | Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку | п.п.39, 40 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.10 | В помещениях моечной для внутрицеховой тары и инвентаря предусмотрены прокалиброванные по объему ванны, обеспечивающие возможность мытья, с подводкой горячей и холодной воды, со стационарными смесителями, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции | п.41 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.11 | Подготовка сырья к производству осуществляется в отдельном помещении объекта (подготовительном отделении) | п.43 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.11.1 | После вскрытия тары сырье пересыпается (перекладывается) во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях объекта не допускается | п.43 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.11.2 | Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и другое) хранится изолированно от производственных помещений объекта | п.43 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.11.3 | Для фасовки пряностей выделено обособленное помещение объекта, оснащенное механической вентиляцией | п.43 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.12 | Имеется тара для сбора санитарного брака с обозначением «Санитарный брак», ежедневно подвергается санитарной обработке. | П.44 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.13 | Не допускается хранение тары, упаковки и укупорочных средств в условиях, не исключающих их загрязнение, а также в производственных помещениях объекта, кроме технологически необходимого запаса на одну смену | п.47 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 4.14 | Возвратная тара принимается от получателей пищевой продукции в чистом виде. На объекте данная тара подвергается дополнительной санитарной обработке (отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря) | п.48 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| **5. Требования к обеспечению соблюдения правил личной гигиены на объектах** *(максимальное количество баллов – 12)* | | | | | | | |
| 5.1 | На объектах ежедневно перед началом смены уполномоченные работники проводят осмотры открытых поверхностей тела работников, непосредственно участвующих в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотров регистрируются в журнале | п.50 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 5.2 | Санитарно-бытовые помещения обустроены по типу санитарного пропускника | п.51 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 5.3 | Работники обеспечены специальной (санитарной) одеждой и обувью, используют их в процессе работы. Не допускается входить в производственные помещения объекта без специальной (санитарной) одежды. Специальная (санитарная) одежда на работниках объекта чистая | п.52 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 5.4 | Обеспечено раздельное хранение личных вещей, одежды и специальной (санитарной) одежды, обуви. В санитарно-бытовых помещениях созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды | п.53 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 5.5 | Стирка санитарной одежды производится на объекте централизованно | п.54 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 5.6 | Лица, непосредственно участвующие в процессе производства (реализации) пищевой продукции работают без ювелирных украшений, часов, с убранными волосами под косынку (колпак); в чистой санитарной одежде; с коротко остриженными ногтями, не покрытыми лаком | п.56 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| **6. Требования к объектам, осуществляющим производство определенных групп пищевой продукции**  *(максимальное количество баллов – 40)* | | | | | | | |
| 6.1 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мяса и мясной продукции | п.п.58-79 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.2 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство рыбы и рыбной продукции | п.п.80-136 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.3 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство продукции из мяса птицы | п.п.137-211 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.4 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство молочной продукции | п.п.212-260 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.5 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мороженого | п.п.261-288 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.6 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство чая | п.п.289-297 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.7 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевых концентратов | п.п.298-314 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.8 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевой масложировой продукции | п.п.315-329 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.9 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей | п.п.330-339 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.10 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство крахмала, патоки | п.п.340-346 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.11 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство и розлив упакованной питьевой воды, включая природную и искусственно минерализованную минеральную воду | п.п.347-388 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.12 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим заготовку и переработку грибов | п.п.389-402 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.13 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство вин | п.п.403-410 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.14 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пива и безалкогольных напитков | п.п.411-485 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.15 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство сахара | п.п.486-491 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.16 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликероводочных изделий | п.п.492-510 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.17 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство макаронных изделий | п.п.511-521 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.18 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство хлебобулочных и кондитерских изделий | п.п.522-553 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 6.19 | Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевой продукции для детского питания | п.п.554-567 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| *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:

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 05 марта 2019 г. № 146;

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 невозможно оценить;

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» – 0 баллов

2. «Нет» – 1-2 балла:

1 балл – если требование реализовано не в полном объеме;

1. балла – если требование не реализовано.

3. «Не требуется» – 0 баллов.

**Оценка результатов**

1. Оценка результатов осуществляется по каждому разделу отдельно.

2. Итоговой оценкой объекта считается наихудшая по любому из разделов.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование группы требований, их доля в определении риска | 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 – более…  баллов |
| 1. | Общие положения |  | 21 | 42 | 0-7 | 8-14 | 15 и более |
| 2. | Требования к территории |  | 4 | 8 | 0-1 | 2-4 | 5 и более |
| 3. | Требования к водоснабжению и водоотведению |  | 10 | 20 | 0-4 | 5-8 | 9 и более |
| 4. | Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам |  | 14 | 28 | 0-5 | 6-8 | 9 и более |
| 5. | Требования к обеспечению соблюдения правил личной гигиены на объектах |  | 6 | 12 | 0-3 | 4-6 | 7 и более |
| 6. | Требования к объектам, осуществляющим производство определенных групп пищевой продукции |  | 20 | 40 | 0 | 1 | 2 и более |

Итоговая оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)