Приложение

Утвержден

совместными приказами

Министерства экономики

Кыргызской Республики

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2015 года № \_\_\_

Департамента профилактики

заболеваний и госсанэпиднадзора

Министерства здравоохранения

Кыргызской Республики от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 года №\_\_\_

**Проверочный лист**

**молокоперерабатывающего предприятия на соответствие требованиям технических регламентов ТС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Общая информация** | | | | | | | | | |
| **Наименование субъекта проверки** | | | | | | | | | |
| **Свидетельство о государственной регистрации производственных объектов**,  **идентификационный (учетный) №** | | | | | | | | | |
| **Адрес/телефон/факс:** | | | | | | | | | |
| **Предписание на проверку:** | | | | | | | | | |
| **Проверяемый период** | | | | | | | | | |
| **Дата проведения проверки** | | | | | | | | | |
| **Происхождение сырья:** | | | | | | | | | |
| **№** | **Гр.** | | | **Требования** | **Да** | **Нет** | **Не требуется** | | **Нормативноеобоснование** |
| **1. Документация** | | | | | | | | | |
| 1. 111 | | б | Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и компонентов | |  |  |  | | П.31. разделаVIIТР ТС 033/2013 |
| 1. 1 | | а | Наличие документов, подтверждающие безопасность выпускаемой молочной продукции требованиям технического регламента | |  |  |  | | П.99 разделаXIV ТР ТС 033/2013 |
|  | | б | Наличие документов, подтверждающие безопасность упаковочного материала (укупорочные средства) требованиям технического регламента | |  |  |  | | пп.1,2. Ст.7 ТР ТС 005/2011 |
|  | | б | Испытания образцов молочной продукции проведена в аккредитованной испытательной лаборатории | |  |  |  | | Ст..106, разделаXIV ТР ТС 033/2013 |
| **2.Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции** | | | | | | | | | |
| 4 | | б | Поточность технологических операцій исключает встречные, перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; | |  |  |  | | п.1. ч.1 cт.14 ТР ТС 021/2011 |
| 5 | | б | Обеспечена возможность предупреждения или минимизация загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. | |  |  |  | | п.1. ч.2cт.14 ТР ТС 021/2011 |
| 6 | | б | Обеспечена защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых; | |  |  |  | | п.3. ч.1 cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 7 | | б | Обеспечена возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений | |  |  |  | | п.4. ч.1 cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 8 | | б | Есть необходимое пространство для осуществления технологических операций | |  |  |  | | п.5. ч.1 cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 9 | | б | Обеспечена защита от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений | |  |  |  | | п.6. ч.1 cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 10 | | б | Обеспечены условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции. | |  |  |  | | п.7. ч.1 cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 11 | | б | Производственные помещения оборудованы средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены, а также естественным или искусственным освещением. | |  |  |  | | п.2. ч.1cт.14 ТР ТС 021/2011 |
| 12 | | б | Есть естественное или искусственное освещение, соответствующее национальным требованиям | |  |  |  | | п.2. ч.2cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 13 | | б | Двери туалетов не выходят в производственные помещения. | |  |  |  | | п.3. ч.2 cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 14 | | б | Туалеты оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук. | |  |  |  | | п.3. ч.2 cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 15 | | б | Есть умывальники для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук. | |  |  |  | | п.4. ч.2 cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 16 | | б | В производственных помещениях выполняется требование по запрету хранения личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала. | |  |  |  | | ч.3cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 17 | | б | В производственных помещениях отсутствуют вещества и материалы, не использующиеся при производстве, в том числе моющие и дезинфицирующие средства за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования. | |  |  |  | | ч.4cт..14 ТР ТС 021/2011 |
| 18 | | б | Поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичних материалов, доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащегодренажа. | |  |  |  | | п/п.1 п.5 cт.14 ТР ТС 021/2011 |
| 19 | | б | Поверхности стен выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичних материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции. | |  |  |  | | п/п.2 п.5 cт.14 ТР ТС 021/2011 |
| 20 | | б | Потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и неспособствуют конденсати и влаги. | |  |  |  | | п/п.3 п.5 cт.14 ТР ТС 021/2011 |
| 21 | | б | Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых. | |  |  |  | | п/п.4 п.5 cт.14 ТР ТР ТС 021/2011 |
| 22 | | б | Двери производственных помещений гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов. | |  |  |  | | п/п.5 п.5ст.14 ТР ТС 021/2011 |
| 23 | | б | Открывание дверей проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное. | |  |  |  | | п.6 ст.14 ТР ТС 021/2011 |
| 27 | | б | Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с продукцией, выполненны из неабсорбирующих материалов. | |  |  |  | | п.3 ст.15ТР ТС 021/2011 |
| 24 | | б | Отходы, образующиеся в процессе производства продукции регулярно удаляются из производственных помещений. | |  |  |  | | п.1 ст.16ТР ТС 021/2011 |
| 25 | | б | Отходы, образующиеся в процессе производства продукции делятся на категории:  а) отходы, состоящие из пищевых продуктов;  в) иные отходы (твердые отходы, мусор). | |  |  |  | | п.2 ст.16ТР ТС 021/2011 |
| 26 | | б | Отходы в соответствии с категорией раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости. | |  |  |  | | п.3 ст.16ТР ТС 021/2011 |
| 27 | | б | Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производства не приводят к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека. | |  |  |  | | п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011 |
| 28 | | б | Перевозка (транспортирование) продукции осуществляется транспортними средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленнями изготовителями такой продукции. | |  |  |  | | п.1 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
| 29 | | б | Грузовые отделения транспортних средств и контейнеры підвергаються регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортних средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции | |  |  |  | | п.6 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
| 30 | | б | Продукция, находящаяся на хранении, сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции | |  |  |  | | п.9 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
| **3. Производственный контроль** | | | | | | | | | |
| 31 | | а | На предприятии ведется система прослеживаемости, которая позволяет определить поставщика сырья и ингредиентов, а также кому предприятие поставило уже готовый продукт. | |  |  |  | | п.44. раздела IX ТР ТС 033/2013 |
| 32 | | б | Производственные закваски и процессы ее производства соответствуют требованиям стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока. | |  |  |  | | ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
| 33 | | б | Определен и задокументирован перечень опасных факторов, которые могут привести в процес се производства (изготовления) к выпуску в обращение опасной пищевой продукции, | |  |  |  | | п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
| 34 | | б | Определен и задокументирован перечень критических контрольних точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операцій процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы. | |  |  |  | | п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
| 35 | | б | Определены и задокументированы предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках и установлен порядок действий в случае отклонения от данных значений | |  |  |  | | п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
| 36 | | б | Определен порядок мониторинга критических контрольних точек процесса производства | |  |  |  | | п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
| 37 | | б | Установлено периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции | |  |  |  | | п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
| 38 | | б | Установлено периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции | |  |  |  | | п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
| 39 | | б | Определены меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропних птиц и животных | |  |  |  | | п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
| 40 | | б | Документация о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства молочной продукции, включая документы, подтверждающие без опасность сырого молока на бумажных и (или) электронных носите лях информации хранятся в течение трех лет со дня их выдачи | |  |  |  | | п.4ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
| 41 | | б | Работники, занятые на производстве проходять обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры | |  |  |  | | п.6 ст.11 ТР ТС 021/2011 |
| **4. Требования к молочной продукции** | | | | | | | | | |
| 42 | | б | Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренням молоке, сырых сливках не превышают допустиме уровни | |  |  |  | | прил. № 1 – 4 к ТР ТС 021/2011 и в прил. № 4 к ТР ТС033/2013 |
| 43 | | б | Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока соответсвуют требованиям | |  |  |  | | прил. №3 к ТР ТС 033/2013 |
| 44 | | а | Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не превышаютдопустимое | |  |  |  | | прил. № 8 к ТР ТС033/2013 |
| 45 | | б | Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции соответствуют установленным требованиям | |  |  |  | | прил. № 1 к ТР ТС033/2013 |
| 46 | | б | Уровни микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментних препаратов для производства продуктов переработки молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать допустиме уровни | |  |  |  | | прил. № 8 к ТР ТС 033/2013 |
| 47 | | б | Другие показатели безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока соответствуют установленным требованиям | |  |  |  | | прил. № 3 к ст.14 ТР ТС 021/2011ТР ТС |
| **5. Маркировка и упаковка готовой продукции** | | | | | | | | | |
| 48 | | б | Молочная продукция, предназначенная для реализации фасована в упаковку, обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции установленным требованиям. | |  |  |  | ТР ТС 005/2011; | |
| 49 | | а | Маркировка потребительской упаковки молока и молочной продукции соответствует требованиям | |  |  |  | ТР ТС 022/2011, XII раздел ТР ТС 033/2013 | |
| 50 | | б | Маркировка транспортной упаковки соответствует требованиям | |  |  |  | ТР ТС 022/2011, XII раздел ТР ТС 033/2013 | |
| **5. Рекомендации** | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |

Данный проверочный лист составлен на основании:

1. Закона Кыргызской Республики «Об общественном здравоохранении» от 24 июля 2009 года N 248.
2. Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
3. Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013;
4. Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011;
5. Технического регламента Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011;

Акт проверки составлен в двух экземплярах. На момент проверки объект относится:

- к объекту высокой степени риска; □

- к объекту средней степени риска; □

- к объекту незначительной степени риска. □

По итогам проверки проверяемый объект \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование объекта)

переводится в категорию объектов со степенью риска:

высокой средней незначительной

□ □ □

Проверку проводил(и)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО) (подпись)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО) (подпись)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО) (подпись)

М.П.

В случае выявления нарушений требований указываются номер и дата составления предписания

( № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_ года)

Один экземпляр акта получил(а) и с результатом проверки ознакомлен (согласен/не согласен)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО) (подпись) «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г.