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.