

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (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), 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			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

Инициалы, фамилия, должность служащего, контактный телефон представителя (представителей) проверяемого субъекта _____

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. ОСЭТ;
2. ССЭТ.

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Общие положения (максимальное количество баллов – 40)							
1.1.	Соблюдены требования ОСЭТ в части, касающейся производства пищевой продукции	пп. 3–5, 7–13, 17– 22, 24–33 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					
1.6.	Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции отражают производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего	п. 6 ССЭТ					
1.7.	На всех стадиях процесса производства пищевых продуктов обеспечена их прослеживаемость	п. 6 ССЭТ					
1.8.	Транспортирование пищевой продукции осуществляется при соблюдении условий транспортирования (условий хранения), установленных изготовителем продукции	п. 8 ССЭТ					
1.9.	На объекте не допускается:						
1.9.1.	проведение работ и оказание услуг, не	п. 9 ССЭТ					

	связанных с деятельностью объекта; нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками объекта, в производственных и бытовых помещениях						
1.9.2.	хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в холодильниках, холодильных камерах	п. 9 ССЭТ					
1.9.3.	наличие насекомых, грызунов и птиц	п. 9 ССЭТ					
1.9.4.	использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях	п. 9 ССЭТ					
1.9.5.	хранение, использование в производстве и продажа пищевой продукции в загрязненной, поврежденной таре и упаковке, с нечеткой, неполной маркировкой, без маркировки;	п. 9 ССЭТ					
1.9.6.	повторное замораживание пищевой продукции	п. 9 ССЭТ					
1.9.7.	хранение пищевой продукции непосредственно на полу	п. 9 ССЭТ					
1.9.8.	образование «снеговой шубы» на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, наростов снега и льда на пищевой продукции и упаковках с ней	п. 9 ССЭТ					
1.9.9.	совместное хранение сырой и готовой	п. 9 ССЭТ					

	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						
1.10.	При производстве пищевой продукции используется только йодированная соль	п. 10 ССЭТ					
1.11	На объекте используются одноразовые перчатки	п. 12 ССЭТ					
1.12.	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					
1.13.	Проектирование, размещение, устройство и эксплуатация систем отопления, вентиляции, освещения в помещениях объектов соответствуют типу объекта и процессам обращения пищевой продукции	п. 29 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к территории (максимальное количество баллов – 8)							
2.1.	Территория объекта ограждена, имеет сквозной (кольцевой) проезд для автотранспорта, деление на функциональные зоны	п. 14 ССЭТ					

	(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 (согласно технологии процесса производства))						
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					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 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,	п. 19 ССЭТ					

	реализации, хранения, транспортирования пищевой продукции, поставляется постоянно, в достаточном количестве, соответствует гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения					
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; 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	п. 24 ССЭТ				

	систем водоснабжения и водоотведения объекта, а также причин отсутствия пара и холода						
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, оснащённом 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	п. 28 ССЭТ					

	приспособления для дезинфекции обуви						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 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	пп. 35, 45 ССЭТ					
4.5.	Для производства сырой и готовой пищевой продукции используется раздельное, промаркированное в соответствии с видом обрабатываемой продукции	п. 35 ССЭТ					

	оборудование, инвентарь; стеллажи, полки, поддоны имеют гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку						
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 отдельный инвентарь для уборки и дезинфекции помещений (в зависимости от назначения), который 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	пп. 39, 40 ССЭТ					
4.10.	В помещениях моечной для внутрицеховой тары и инвентаря предусмотрены прокалиброванные по	п. 41 ССЭТ					

	объему ванны, обеспечивающие возможность мытья, с подводкой горячей и холодной воды, со стационарными смесителями, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.					
4.11.	Подготовка сырья к производству осуществляется в отдельном помещении объекта (подготовительном отделении)	п. 43 ССЭТ				
4.12.	После вскрытия тары сырье пересыпается (перекладывается) во внутрицеховую маркированную тару; хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях объекта не допускается	п. 43 ССЭТ				
4.13.	Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и другое) хранится изолированно от производственных помещений объекта	п. 43 ССЭТ				
4.14.	Для фасовки пряностей выделено обособленное помещение объекта, оснащенное механической вентиляцией	п. 43 ССЭТ				
4.15.	Имеется тара для сбора санитарного брака с обозначением «Санитарный брак», ежедневно подвергается	п. 44 ССЭТ				

	санитарной обработке						
4.16.	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					
4.17.	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					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к личной гигиене (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					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Требования к объектам по производству определенных групп пищевой продукции (максимальное количество баллов – 38)							
6.1.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мяса и мясной продукции	пп. 58–79 ССЭТ					

6.2.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство рыбы и рыбной продукции	пп. 80–136 ССЭТ					
6.3.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство продукции из мяса птицы	пп. 137–211 ССЭТ					
6.4.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство молочной продукции	пп. 212–260 ССЭТ					
6.5.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мороженого	пп. 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	пп. 298–314 ССЭТ					
6.8.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевой масложировой продукции	пп. 315–329 ССЭТ					
6.9.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей	пп. 330–339 ССЭТ					
6.10.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство крахмала, патоки	пп. 340–346 ССЭТ					

6.11.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство и розлив упакованной питьевой воды, включая природную и искусственно минерализованную минеральную воду.	пп. 347–388 ССЭТ					
6.12.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим заготовку и переработку грибов	пп. 389–402 ССЭТ					
6.13.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство вин	пп. 403–410 ССЭТ					
6.14.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пива и безалкогольных напитков	пп. 411–485 ССЭТ					
6.15.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство сахара	пп. 486–491 ССЭТ					
6.16.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликероводочных изделий	пп. 492–510 ССЭТ					
6.17.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство макаронных изделий	пп. 511–521 ССЭТ					
6.18.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство хлебобулочных и кондитерских изделий	пп. 522–553 ССЭТ					
6.19.	Соблюдены требования к объектам,	пп. 554–567 ССЭТ					

	осуществляющим производство пищевой продукции для детского питания						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)
_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

(подпись)
_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому 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;

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 (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 1 балл или 2 балла, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 2 балла – требование не реализовано;
3. «Не требуется» – 0 баллов (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Общие положения		20	40	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		17	28	0–5	6–8	9 и более
5.	Требования к личной гигиене		6	12	0–3	4–6	7 и более
6.	Требования к объектам по производству определенных групп пищевой продукции		19	38	0	1	2 и более

Итоговая оценка _____

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