УТВЕРЖДЕНО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование органа или учреждения, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор)

**Проверочный лист**

**(список основных контрольных вопросов)**

Проверочный лист (список основных контрольных вопросов) в сфере федерального государственного санитарно – эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований субъектами, осуществляющими деятельность в области:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ***торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных и специализированных магазинах***(наименование деятельности объекта (объекта проверяемого субъекта) в соответствии с ОКВЭД 2, 2014 г.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Реквизиты распоряжения на проведение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ проверки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(вид проверки)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата и время начала заполнения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата и время завершения заполнения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата направления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сведения о проверяемом субъекте:

ИНН\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

КПП\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование проверяемого субъекта, индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество (если таковое имеется)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место осуществления деятельности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Форма собственности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон законного представителя (представителей) проверяемого субъекта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту<\*>

| №  п-п | | Требование | Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований | | | | | Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации | Примечание (пояснения) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Да | | Нет | | Не требуется |
|  | | Категория риска |  |  | |  | | Постановление Правительства РФ от 17.08.2016 г. № 806 |  |
|  | | Соответствует ли осуществляемая субъектом деятельность заявленной в учредительных документах (продажа продуктов питания и напитков) | да |  | |  | | П.1.2.СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
|  | | Размещение организации продовольственной торговли, ее территории не ухудшает условий проживания населения, не наносит вред окружающей среде | да |  | |  | | П.П.2.1-2.4 СП 2.3.6.1066-01 |  |
| 1. **Водоснабжение и канализация** | | | | | | | | | |
| 3.1. | | Организация оборудована системами внутреннего водопровода и канализации, достаточными для обеспечения изготовления безопасной пищевой продукции . | да |  | |  | | П.3.1 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 3.2. | | Системы водоснабжения и канализации в исправном состоянии | да |  | |  | | П.3.4 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 3.3. | | Вода, используемая из систем водоснабжения, соответствует требованиям безопасности. | да  да  да |  | |  | | П.3.2 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 3.4. | | Фасовочные помещения оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. |  |  |
| 3.5. | | Моечные и производственные ванны подключаются к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). | П.3.7 СП 2.3.6.1066-01\*  П.3.4 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 3.6. | | Канализационное оборудование в организации торговли выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. | П.3.8 СП 2.3.6.1066-01\*  П.3.6 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 1. **Отопление, освещение, вентиляция, кондиционирование воздуха** | | | | | | | | | |
| 4.1. | | Организация оборудована системами отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха, обеспечивающими нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды помещений организации. | да |  | |  | | П.4.1 -4.6 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 4.2. | | Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях подготовки пищевой продукции, складских, санитарно-бытовых и административных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. | да |  | |  | | П.4.8 СП 2.3.6.1066-01\*  П.4.7 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 4.3 | | В помещениях для хранения и реализации пищевой продукции светильники должны иметь защитные плафоны. Для защиты пищевой продукции от прямых солнечных лучей окна помещениях для их хранения и реализации оборудуются защитными устройствами (жалюзи, карнизы). | да |  | |  | | П.4.9 СП 2.3.6.1066-01\*  П.4.8 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 4.4. | | Осветительные приборы и окна очищаются по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (весной и осенью). | да |  | |  | | П.10.5 СП 2.3.6.1066-01\*  П.10.3 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 4.5 | | Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не ухудшают условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения. | да |  | |  | | П.4.7 СП 2.3.6.1066-01\*  П.4.4 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 1. **Устройство и содержание помещений** | | | | | | | | |  |
| 5.1 | | Все помещения располагаются с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей. | да |  | |  | | П.5.1 СП 2.3.6.1066-01\*  П.5.2 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 5.2 | | Материалы для внутренней отделки помещений выполнены из материалов, устойчивых к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами. Потолки, стены и полы всех помещений организации гладкие, без нарушения целостности и признаков поражения грибком.  Потолки, стены и полы фасовочных помещений, моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений выполнены влагостойкими материалами, позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в организациях торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин. | да |  | |  | | П.5.10 СП 2.3.6.1066-01\*  П.5.9 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 5.3 | | Предусмотрены отдельные фасовочные помещения для разных групп пищевой продукции. Фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов оборудованы холодильным оборудованием. | да |  | |  | | П.5.4 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 5.4. | | Складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров должны раздельные. В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны (отделы) для реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров. Реализация непродовольственных товаров не осуществляется в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевую продукцию. | да |  | |  | | П.5.7 СП 2.3.6.1066-01\*  П.5.6 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 5.4 | | Во всех помещениях ежедневно и по мере необходимости в течение смены проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка торгового зала проводится ежедневно, в конце рабочего дня, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений организации | да |  | |  | | П. 10.5 СП 2.3.6.1066-01\*  П. 10.1-10.3 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 5.5 | | Защита от проникновения в помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых – обеспечена. | да |  | |  | | П. 10.10 СП 2.3.6.1066-01\*  П. 12 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 5.6 | | Для сбора отходов и мусора в помещениях организации установлены педальные бачки с крышками, которые очищаются при заполнении их на 2/3 объема. | да |  | |  | | П. 10.9 СП 2.3.6.1066-01\*  П. 10.4 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 5.7 | | Созданы условия для мытья тары для пищевых отходов. | да |  | |  | | П. 10.9 СП 2.3.6.1066-01\*  П. 10.4 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 1. **Оборудование, инвентарь, тара** | | | | | | | | |  |
| 6.1 | | Оборудование, инвентарь, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, промаркированы, используются по назначению.  Оборудование в исправном состоянии | да |  | |  | | П.П. 8.3, 8.4 СП 2.3.6.1066-01\*  П.П. 6.1, 6.2, 6.4 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 6.2 | | В организации созданы и соблюдаются условия для мытья торгового инвентаря, режимы мытья соблюдаются. | да |  | |  | | П.П.10.11-10.14 СП 2.3.6.1066-01\*  П. П. 10.5 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 6.3. | | Для реализация плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной), не упакованной в потребительскую упаковку, имеется специальный инвентаря (ложки, вилки, щипцы). | да |  | |  | | П.8.8. СП 2.3.6.1066-01\*  П. 7.14.,8.19 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 1. **Транспортировка, приём, хранение пищевой продукции** | | | | | | | | | |
| 7.1 | Транспортирование пищевой продукции осуществляется в условиях, исключающих её загрязнение | | да |  | |  | | П.П.11.1-11.3 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 7.2 | Все лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечены санитарной одеждой, имеют личную медицинскую книжку установленного [образца](consultantplus://offline/ref=30934CA006CFA1FA1D059559D1554C702D9032F820646B1DFCE2D9F90112DFF080615759E7AC3FG241G) с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. | | да |  | |  | | П.10 ст.17 ТР ТС 021/2011,  П.11.4, 11.6 СП 2.3.6.1066-01\*  П.11.3 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 7.3. | Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, или в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем продукции | | да |  | |  | | П.11.5 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 7.4 | Поступающая в организацию пищевая продукция сопровождается товаросопроводительной документацией, подтверждающей её качество и безопасность и обеспечивающая прослеживаемость продукции | | да |  | |  | | П.3 ст.5 ТР ТС 021/2011,  П.7.1 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 7.5 | Количество принимаемых скоропортящихся и замороженных пищевых продуктов соответствует объему работающего холодильного оборудования. | | да |  | |  | | П.7.2 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 7.6. | Перетаривание пищевых продуктов (кроме свежих плодоовощной продукции, ягод, грибов) из тары поставщика в другую тару не проводится. | | да |  | |  | | П.7.3 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 7.7. | Условия хранения и сроки годности пищевой продукции в организации соответствуют условиям хранения и срокам годности продукции, установленным изготовителем | | да |  | |  | | П.7 ст.17 ТР ТС 021/2011,  П.П.7.5-7.11, 7.13, 7.14 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 1. **Реализация пищевой продукции** | | | | | | | | | |
| 8.1. | Реализация пищевой продукции осуществляется с соблюдением условий хранения и сроков годности продукции, установленных изготовителем. | | да |  | |  | | П.12 ст.17 ТР ТС 021/2011,  П. 8.1 СП 2.3.6.1066-01\*,\*\* |  |
| 8.2. | Реализация плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной), не упакованной в потребительскую упаковку, проводится раздельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы). | | да |  | |  | | П.8.8. СП 2.3.6.1066-01\*  П.8.19 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 8.3. | В организации не реализуется продукция, отпуск которой не допускается | | да |  | |  | | П.8.13 СП 2.3.6.1066-01\*  П.8.5, 8.11, 8.17 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 8.4 | Пищевая продукция, реализуемая в организации, срок годности которой истек, признается несоответствующей требованиям законодательства и утилизируется в установленном [порядке](consultantplus://offline/ref=30934CA006CFA1FA1D059559D1554C70249336FF22673617F4BBD5FB061D80E787285B58E7AC3E2CG147G). | | да |  | |  | | П. 1 ст.18 ТР ТС 021/2011 |  |
| 8.5. | Все работники организации своевременно проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке и привиты в соответствии с [национальным календарем](consultantplus://offline/ref=9308E149131AE2484375589599B7AA2EB93F45D5072EB6D4F03A955AFF1A5607EBF7864D61DA791AV2k6E) профилактических прививок, результаты занесены в личную медицинскую книжку установленного образца, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (1 раз в 2 года), допуск к работе. | | да |  | |  | | П.6 ст.11 ТР ТС 021/2011,  П.П. 12.1 -12.3 СП 2.3.6.1066-01\*  П.П. 13.1 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |
| 1. **Личная гигиена персонала** | | | | | | | | | |
| 9.1 | | Созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены. Правила личной гигиены всем персоналом соблюдаются | да |  | |  | | П. 12.4 -12.7 СП 2.3.6.1066-01\*  П. 13.3-13.4 СП 2.3.6.1066-01\*\* |  |

<\*> 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 «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

\* в тексте пересмотренных и находящихся на согласовании СП

\*\* в тексте СП до пересмотра

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации, Таможенного союза, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. Постановление Правительства РФ от 17.08.2016 г. № 806 «О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора)…»

2. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (подпись) |  | (инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта) |

\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (подпись) |  | (инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки) |

\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.