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.  | дадада |  |  | 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 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. | 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 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.