

Кыргыз Республикасынын  
Экономика министрлигинин  
2013-жылдын 26-июлунда  
№ 152 буйругу менен  
БЕКИТИЛГЕН

Кыргыз Республикасынын Саламаттык  
сактоо министрлигинин оорулардын  
алдын алуу жана мамлекеттик  
санитардык-эпидемиологиялык  
көзөмөлдөө департаментинин  
2013-жылдын 26-июлунда  
№ 95 буйругу менен  
БЕКИТИЛГЕН

**Эт жана балык иштетүүчү, өндүрүүчү ишканалар  
үчүн текшерүү барагы**

Текшерүүнү дайындаган  
орган \_\_\_\_\_  
Текшерүү субъектисинин аталышы \_\_\_\_\_

Текшерүүнү аткаруу  
мөөнөтү \_\_\_\_\_  
Текшерүү маалы \_\_\_\_\_  
Салык төлөөчүнүн жеке  
номери \_\_\_\_\_  
Юридикалык тараптын мамлекеттик каттоодон/кайра каттоодон өткөндүгү жөнүндө  
күбөлүгү \_\_\_\_\_

Дареги \_\_\_\_\_  
Текшерүү үчүн  
тапшырма \_\_\_\_\_  
Телефон: \_\_\_\_\_ факс: \_\_\_\_\_  
Моб: \_\_\_\_\_

Электрондук почтанын дареги \_\_\_\_\_ @

№	Текшерүүдө камтылуучу суроолор	Инспектордун белгиси				
		бар	жок	талап кылы нбайт	Коммен тарий лер	Талапты бузуунун пайызы
1.	<b>Жалпы маалымат</b>					
1.1	Иштоо режими					
1.2	Имараттын орун алышы (тиби, кабаты, кирмеси)					
2	<b>Керектүү зарыл документтер</b>					
2.1	Объектинин ишке киришүүсүнө уруксат берүүчү документтер (долбоорлоо документтери, техникалык паспорт, мамлекеттик кабылдоо актысы ж.б.)					
2.2	Сырьенун, компоненттердин, колбаса кабыктарынын, таранын, даяр продукциянын, тангактоочу материалдын, өндүрүлгөн продукциянын коопсуздугун					

	тастыктаган документтердин болушу					
2.3	Калдыктарды чыгаруу, дератизациялоо үчүн келишимдин болушу, кызматкерлердин медициналык текшерүүдөн жана санитардык-гигиеналык окуудан өткөндүгүн тастыктаган документтердин болушу					
3	<b>Аймакты кармоо (күтүү)</b>					
3.1.	Аймакты, тосмолорду кармоого жана көрктөндүрүүгө, калдыктарды чогултууга жана алып чыгууга, контейнерлердин санитардык абалына, кемирүүчүлөргө каршы иш-чараларга карата болгон талаптарды кармоо					
3.2	Нөшөрдүн суусун чогултууну жана төгүүнү уюштуруу					
4	<b>Суу менен камсыздоонун, канализациянын, жылытуунун, желдетүүнүн талаптарын сактоо:</b>					
4.1.	Муздак жана ысык сууну үзгүлтүксүз берип туруу					
4.2	Канализация, суу менен камсыздоо системасынын оң болушу					
4.3	Жылытуу жана желдетүү системасынын жумушчу абалы					
5.	<b>Жарык берүү талаптарын сактоо</b>					
5.1	Табигый жана жасалма жарык берүү					
5.2	Жарык бергичтерде коргоо плафондорунун болушу					
6	<b>Жайлар</b>					
6.1	Өндүрүштүк, административдик-чарбалык жана санитардык-тиричилик жайлардын толук топтомунун болушу					
6.2	Ички жасалгалардын гигиеналык талаптарга ылайык келиши					
6.3	Технологиялык процесстин тынымсыз жүрүүсүн сактоо					
7	<b>Сырьену, көмөкчү материалдарды жана даяр продукцияны кармоонун шарттарын сактоо</b>					
7.1	Муздаткыч жабдыктардын жеткиликтүү санда жана оң болушу					
7.2	Сактоонун температуралык режимин кармоо, термометрлердин бар болушу					
8	<b>Продукцияны даярдоонун технологиясы</b>					
8.1	Сырьену даярдоо жана өндүрүш процессине карата болгон талаптарды сактоо					
8.2	Эттин, фарштын ж.б. эт продукциясынын түрлөрүн тийиштүү температурада кармоо жана даярдалган күнү көрсөтүлгөн					

	бирканын болушу					
8.3	Кошулуучу компоненттердин, кошулмалардын, анын ичинде натрийдин нитрити ж.б. санын кармоо					
8.4	Эттин, эт продукция түрлөрүн жетилүүсү үчүн өзүнчө муздаткыч камерасынын болушу ж.б.					
8.5	Эт консерваларын даярдоо, сырьену алгачкы иштетүү жана стерилдештирүү режимин сактоо Пресервдерди даярдоо, сырьену алгачкы иштетүүнү жана туз эритиндисин ж.б. ингредиенттерди даярдоо					
8.6	Технологиялык жана муздаткыч жабдыктарына карата болгон талаптарды кармоо					
8.7	Цехтин ичиндеги тараларда, инвентарларда маркировкаканын болушу					
8.8	Технологиялык процесстеги автоматтык текшерүү, каттоо аспаптарынын бар жана оң болушу					
9	<b>Колбасаларды өндүрүүгө карата болгон талаптарды сактоо</b>					
9.1	Санитардык кийимди алмаштыруу үчүн тамбурга кире бериште дезинфекциялоочу килемченин болушу					
9.2	Батондун ичиндеги температураны өлчөөчү термометрдин болушу					
9.3	Натрийдин нитритин сактоо жана берүү эрежелерин сактоо					
9.4	Бактерициддик лампалардын болушу					
10	<b>Жабдыктарды, инвентарларды, тараларды жууп тазалоого карата болгон талаптарды сактоо</b>					
10.1	Жууп тазалоонун автоматташтырылган системасы, буу генераторлорунун болушу					
10.2	Ажыроочу бөлүктөрдү кол менен жууш					
10.3	Жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттардын болушу					
10.4	Микробиологиялык текшерүүнүн болушу					
10.5	Жууштун жана и дезинфекциялоонун графигинин болушу					
11	<b>Даяр продукцияны ченеп бөлүп коюуга, таңгактоого жана маркировкалоого карата болгон талаптарды сактоо</b>					
11.1	Автоматташтырылган катардын болушу					
11.2	Маркировкаканын стандартка дал келиши					
12	<b>Сырьену жана даяр продукцияны ташып жеткирүү жана сатуу шарттарын сактоо</b>					
12.1	Санпаспорту бар атайын автоунаанын болушу					
12.2	Атайын автоунааны жууп-тазалоо					

	шарттарынын болушу					
13	<b>Чыгарылып жаткан продукциянын коопсуздугу боюнча өндүрүштүк ички текшерүү</b>					
13.1	Өндүрүштүк лабораториянын болушу					
13.2	Сырттан кирген сырьенун, материалдардын жана даяр продукциянын сапатын, коопсуздугун жана аккредитацияланган лабораториялардын сыноо протоколдорун чагылдырган каттоо журналдарынын болушу					
13.3	Текшерүү жүргүзүүнүн туруктуулугу					
14	<b>Эмгектенүүчүлөрдүн жумуш шарттары, атайын кийимдердин пайдаланылышы жана жетиштиги боюнча талаптарды сактоо</b>					
14.1	Санитардык кийимдердин, жеке коргонуу каражаттарынын толук комплекси					
14.2	Жеке гигиена эрежелерин сактоо					
15	<b>Медициналык жардамды чукул көрсөтүү үчүн дары-дармек менен толук жабдылган аптеканын болушу</b>					
16	<b>Санитардык режимди сактоо</b>					
16.1	Кезектеги жана генералдык жыйнап-тазалоону туруктуу өткөрүп туруу					
16.2	Санитардык күндү өткөрүү графигин сактоо					

«**Ооба**» - ооба, бар, дал келет, канаатандырарлык;

«**Жок**» - жок, дал келбейт, канаатандырарлык эмесө;

«**Т/к**» - не требуталап кылынбайт/мыйзам чыгаруу тарабынан каралган эмес

Текшерүүнүн жыйынтыгы боюнча объект

(объектинин аталышы)

объектилердин ( "+" белгиси менен белгиленген) категориясына которулат:

Жогорку даражадагы тобокелдик	Ортонку даражадагы тобокелдик	Төмөнкү даражадагы тобокелдик

Өкүл болгон органдын кызматчысы:

\_\_\_\_\_ кызматы

\_\_\_\_\_ колу

\_\_\_\_\_ Ф.А.А.

**Эскертүү:** Бул текшерүү барагы негиз катары эсептелсин, жана көрсөтүлгөн талаптар эт жана балык иштетүүчү өндүрүүчү ишканаларга жайытылсын.

**Бул текшерүү барагы төмөндөгү нормативдик укуктук актылардын негизинде түзүлгөн:**

1. Кыргыз Республикасынын «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Мыйзамы;
2. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламент;
3. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Имараттардын жана курулмалардын коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламент;
4. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майындагы № 225 “Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө” токтому;
5. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19 апрелиндеги № 173 “Кыргыз Республикасындагы дезинфекциялоо иштеринин негизги багыттары жөнүндө” токтому;
6. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 26-октябрындагы № 679 “Эпидемиялык коркунучу жогорку объекттерде ишкердик субъекттерине пландуу текшерүүлөрдү жүргүзүүдө коркунучтарды баалоо критерийлери жөнүндө жобону бекитүү жөнүндө” токтому;
7. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2005-жылдын 30 –декабрындагы № 639 “Продукциянын милдеттүү түрдө шайкештигин тастыктоо жөнүндө” токтому.