

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

Жашылча-жемиш консерваларды 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 кыл ынбайт	Комментарийлер	Талапты бузуунун пайызы
1.	Жалпы маалымат					
1.1	Объектини иштетүүгө уруксат бөүүчү документтер (долбоорлоо документтери, техникалык паспорт, мамлекеттик кабыл алуу актысы ж.б.)					
1.2	Өндүрүлүүчү продукциянын түрү					
1.3	Иштөө режими					
1.4	Имараттын орун алышы (тиби, кабаты, кирмеси)					
2	Керектүү зарыл документтер					

2.1	Сырьёунун, компоненттин, таранын, таңгактоочу материалдын жана даяр продукциянын техникалык регламенттердин, стандарттардын (шайкештик сертификаттар, шайкештик жөнүндө декларациялар) талаптарына жооп бергенин тастыктоочу документтеринин болушу					
2.2	Өндүрүлгөн продукцияга нормативдүү документтердин болушу (стандарттар)					
2.3	Белгиленген тартипте бекитилген технологиялык документтердин (технологиялык регламенттер, эрежелер, технологиялык инструкциялар, рецепттер) болушу					
2.4	Өлчөөчү каражаттардын тууралыгын тастыктоочу документтердин болушу					
2.5	Калдыктарды чыгаруу, дератизациялоо үчүн келишимдин болушу					
2.6	Кызматкерлердин медициналык текшерүүдөн жана санитардык-гигиеналык окуудан өткөндүгүн тастыктаган документтердин болушу					
3	Аймактын абалы					
3.1.	Аймакты кармоо жана көркүнө келтирүүнүн, калдыктарды жыйноо жана ташуунун, контейнерлердин санитардык абалын көзөмөлгө алуунун, кемирүүчүлөргө каршы иш чараларын жүргүзүү талаптарын сактоо					
3.2	Нөшөрдүн суусун чогултууну жана төгүүнү уюштуруу					
4	Суу менен камсыздоонун, канализациянын, жылытуунун, желдетүүнүн талаптарын сактоо					
4.1.	Муздак жана ысык сууну үзгүлтүксүз берип туруу					
4.2	Скважинанын болушу, анын лицензиясы					
4.3	Бактерициддик лампанын болушу					
4.4	Канализация системасынын оң болушу					
4.5	Жылытуу жана желдетүү системасынын жумушчу абалы					
5	Жарык берүү талаптарын сактоо					
5.1	Табигый жана жасалма жарык берүү					
5.2	Жарык бергичтерди коргоо плафондорунун болушу					
6	Жайлар:					
6.1	Өндүрүштүк, сырьёлук, жардамчы жана санитардык-тиричилик жайлардын толук топтомунун болушу					
6.2	Ички жасалгалардын гигиеналык					

	талаптарга ылайык келиши					
6.3	Технологиялык процесстин удаалаштыгын сактоо					
7	Сырьёну, көмөкчү материалдарды жана даяр продукцияны сактоонун жана ташуунун шарттары					
7.1	Кайтарым тараны, автоцистерналарды жууй турган жана тазалоо шарттарынын болушу					
7.2	Кампа жайларындагы микроклиматтык шарттарды сактоо					
8	Продукцияны өндүрүү технологиясы					
8.1	Технологиялык процессти механизациялаштыруу					
8.2	Автоклавтардын, стерилизаторлордун жана үзгүлтүксүз аракеттеги пастеризаторлордун болушу					
8.3	Продукциянын түрү боюнча өндүрүш технологиясына карата болгон талапты сактоо					
8.4	Технологиялык жана муздаткыч жабдыктарына карата болгон талапты сактоо					
8.5	Цехтин ичиндеги тараларда, инвентарларда маркировкаканын болушу					
8.6	Технологиялык процесстеги автоматтык текшерүү, каттоо аспаптарынын бар жана оң болушу					
9	Жабдыктарды, инвентарларды, тараларды жууп тазалоого карата болгон талаптарды сактоо					
9.1	Жууп тазалоонун автоматташтырылган системасы, буу генераторлорунун болушу					
9.2	Ажыроочу бөлүктөрдү кол менен жууш					
9.3	Жууй турган жана дезинфекциялай турган каражаттардын болушу					
9.4	Микробиологиялык текшерүүнүн болушу					
9.5	Жууштун жана и дезинфекциялоонун графигинин болушу					
10	Даяр продукцияны ченеп бөлүп коюуга, таңгактоого жана маркировкалоого карата болгон талаптарды сактоо					
10.1	Автоматташтырылган катардын болушу					
10.2	Кол менен бөлүп коюу, таңгактоого					
10.3	Маркировкаканын стандартка дал келиши					
11	Чыгарылып жаткан продукциянын коопсуздугу боюнча өндүрүштүк ички текшерүү					
11.1	Өндүрүштүк лабораториянын болушу					
11.2	Микробиологиялык бокстун болушу					
11.3	Сырттан кирген сырьёнун,					

	материалдардын жана даяр продукциянын сапатын, коопсуздугун жана аккредитацияланган лабораториялардын сыноо протоколдорун чагылдырган каттоо журналдарынын болушу					
11.4	Продукцияны өндүрүүнүн технологиялык операциялары жана текшерүү (технологиялык процесстердин режимдерин каттоо) жөнүндөгү маалыматтарды документештирилгендигинин болушу					
11.5	Өндүрүш жайларын жана жабдууларды жыйнаштырунун, санитардык тазалоонун, дезинфекциялоонун графигинин жана режиминин болушу					
11.6	Текшерүү жүргүзүүнүн туруктуулугу					
12	Эмгектенүүчүлөрдүн жумуш шарттары, атайын кийимдердин пайдаланылышы жана жетиштиги боюнча талаптарды сактоо					
12.1	Санитардык кийимдердин, жеке коргонуу каражаттардын толук комплекиси					
12.2	Жеке гигиеналык эрежелерин сактоо					
13	Медициналык жардамды чукул мөөнөттө көрсөтүү үчүн дары-дармек менен толук жабдылган аптеканын бар болушу					
14	Санитардык режимди сактоо					
14.1	Кезектеги жана генералдык жыйнап тазалоону туруктуу өткөрүп туруу					
14.2	Санитардык күндү өткөрүү графигин сактоо					

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

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

«**Т/к**» - талап кылынбайт, мыйзам чыгаруу тарабынан каралган эмес;

Текшерүүнүн жыйынтыгы боюнча объект

_____ (объектинин аталышы)

(+ белгиси менен белгиленген) объектердин 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 жашылча жана жемиш консерваларын өндүрүүчү консерва өнөр жайынын ишканаларына жайытылсын.

Бул текшерүү барагы төмөндөгү нормативдик укуктук актылардын негизинде түзүлгөн:

1. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө»;
2. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламент;
3. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Имараттардын жана курулмалардын коопсуздугу» Техникалык регламенти;
4. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19 апрелиндеги N 172 токтому "Ширелердин, нектарлардын, мөмө-жемиштерден жана (же) жашылчалардан жасалган ширелүү суусундуктардын коопсуздугу жөнүндө" Техникалык регламенти;
5. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майындагы N 225 “Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө” токтому;
6. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 4-ноябрындагы № 173 “Кыргыз Республикасындагы дезинфекциялоо иштеринин негизги багыттары жөнүндө” токтому;
7. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 18-февралындагы № 108 “Ишкердик иш-аракетти жүзөгө ашырууда тобокелдик даражасын баалоо критерийлерин бекитүү жөнүндө” токтому.