

**Проверочный лист  
(список основных контрольных вопросов) при проведении  
плановой проверки с целью федерального государственного  
санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением  
обязательных требований на предприятиях торговли**

Настоящая форма проверочного листа (списка основных контрольных вопросов) применяется при проведении должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований на предприятиях торговли.

Предмет плановой проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

2. Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от 18.09.2017 N 860 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора".

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя:

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты:

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о проведении проверки:

(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок:

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

N	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы <1>	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
<b>1. Общие положения</b>			
1.1	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности?		<a href="#">статья 8</a> Федерального закона N 294-ФЗ
<b>2. Требования к размещению организаций торговли</b>			
2.1	Имеются ли входы, изолированные от жилой части здания, при расположении предприятия торговли в жилом здании?		<a href="#">пункты 3.3, 3.7</a> СанПиН 2.1.2.2645-10
2.2	Соблюдается ли требование о расположении участков для стоянки автотранспорта персонала за пределами придомовой территории?		<a href="#">пункт 3.7</a> СанПиН 2.1.2.2645-10
2.3	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции: - с торцов жилых зданий, не имеющих окон; - из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров; - со стороны магистралей?		<a href="#">пункт 3.7</a> . СанПиН 2.1.2.2645-10; <a href="#">пункты 2.4</a> СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" <a href="#">&lt;37&gt;</a> (далее - СП 2.3.6.1066-01)
2.4	Соблюдается ли запрет на завоз продукции в ночное время (с 23.00 до 7.00 часов) для предприятий торговли, расположенных во встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения помещениях?		<a href="#">пункт 7.15</a> СП 2.3.6.1066-01
2.5	Имеются ли загрузочные помещения при площади встроенных в жилые здания помещений предприятия торговли от 150 м <sup>2</sup> и более?		<a href="#">пункт 3.7</a> . СанПиН 2.1.2.2645-10; <a href="#">пункт 2.4</a> СП 2.3.6.1066-01
2.6	Обеспечены ли условия для сбора мусора и пищевых отходов: - по их сбору в отдельные контейнеры с крышками или в другие специальные закрытые конструкции;		<a href="#">пункт 2.7</a> СП 2.3.6.1066-01; <a href="#">статья 16</a> ТР ТС 021/2011; <a href="#">СанПиН 2.1.7.1322-03</a> ; <a href="#">СанПиН 2.1.7.1287-03</a> ; <a href="#">пункты 1, 3, 5, 6, 9 - 18</a> Правил,

	- по размещению контейнеров для сбора отходов на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны;		утвержденных постановлением N 681; пункты 4.4, 4.5 СанПиН 3.5.2.3472-17
	- по своевременности вывоза мусора;		
	- по проведению дезинфекции емкостей и площадок?		
2.7	Соответствует ли ассортимент реализуемого продовольственного сырья и пищевых продуктов виду и типу данного предприятия торговли?		пункты 1.3, 2.3, 2.9, 9.6 - 9.8 СП 2.3.6.1066-01
2.8	Обеспечивают ли планировка и технические возможности предприятия торговли соблюдение требований к условиям:		пункты 1.3, главы 2, 5, 9 СП 2.3.6.1066-01; статья 1, глава 3 ТР ТС 021/2011
	- приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;		
	- хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;		
	- переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;		
	- реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов?		
<b>3. Водоснабжение и канализация</b>			
3.1	Соответствует ли гигиеническим требованиям качество воды в системах водоснабжения:		пункт 3.2 СП 2.3.6.1066-01; СанПиН 2.1.4.1074-01; СанПиН 2.1.4.1175-02; статья 12 ТР ТС 021/2011
	- по результатам производственного контроля - по микробиологическим и паразитологическим показателям;		
	- по результатам производственного контроля - по химическому составу;		
	- по результатам производственного контроля - по органолептическим свойствам;		
	- по результатам производственного контроля - по показателям радиационной безопасности;		
	- по результатам лабораторного контроля в период проведения		

	надзорных мероприятий - по микробиологическим и паразитологическим показателям;		
	- по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по химическому составу;		
	- по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по показателям радиационной безопасности?		
3.2	Соблюдаются ли требования по оборудованию предприятия торговли туалетами и раковинами для мытья рук:		пункты 2.11, 3.9, 9.4 СП 2.3.6.1066-01
	- для персонала;		
	- для посетителей (при торговой площади предприятия торговли более 1000 м²)?		
3.3	Соблюдается ли запрет на наличие совмещенных туалетов для персонала и посетителей?		пункт 3.9 СП 2.3.6.1066-01
3.4	Оборудованы ли фасовочные помещения двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук?		пункт 5.4 СП 2.3.6.1066-01
3.5	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям:		пункты 3.3, 3.4, 3.6 СП 2.3.6.1066-01
	- по организации отдельных выпусков производственной и хозяйственно-бытовой канализации;		
	- по наличию воздушных разрывов при присоединении моечных ванн к приемным устройствам канализации;		
	- по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков;		
	- по прокладке канализационных стояков в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий?		
3.6	Соблюдается ли запрет на:		пункт 3.5 СП 2.3.6.1066-01

	- сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию;		
	- организацию (устройство) поглощающих колодцев?		
3.7	Соблюдается ли запрет на прокладку внутренних канализационных сетей под потолком помещений, предназначенных для приема продуктов, подготовки продуктов к продаже, складских помещений?		пункт 3.6 СП 2.3.6.1066-01
3.8	Соблюдается ли запрет на объединение сетей бытовой и производственной канализации предприятий торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, с канализацией этих зданий?		пункт 3.7 СП 2.3.6.1066-01
4. Вентиляция, кондиционирование воздуха, отопление, освещение помещений и условия труда			
4.1	Соответствуют ли параметры микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей гигиеническим требованиям:		пункты 4.1 - 4.6, 9.5 СП 2.3.6.1066-01; глава II, приложения 4, 5 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по температуре воздуха;		
	- по температуре поверхностей;		
	- по относительной влажности воздуха;		
	- по скорости движения воздуха;		
	- по интенсивности теплового облучения?		
4.2	Соответствует ли естественное и искусственное освещение санитарно-эпидемиологическим требованиям в помещениях:		пункты 4.7 - 4.8 СП 2.3.6.1066-01; пункт 186, строки 70 - 78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; глава X СанПиН 2.2.4.3359-16
	- производственных;		
	- складских;		
	- санитарно-бытовых;		
	- административно-хозяйственных?		
4.3	Имеют ли светильники, расположенные в помещениях для хранения и		пункт 4.8 СП 2.3.6.1066-01

	реализации пищевых продуктов, защитные плафоны в целях предотвращения попадания осколков на продукцию при повреждении светильников?		
4.4	Соответствует ли освещенность требованиям нормативов:		пункт 4.7 СП 2.3.6.1066-01; таблица 2 СанПиН 22.1/2.1.1.1278-03; глава X СанПиН 2.2.4.3359-16, в том числе:
	- по средней освещенности на рабочей поверхности;		подпункт "а" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по коэффициенту пульсации;		подпункт "б" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по объединенному показателю дискомфорта;		подпункт "в" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по коэффициенту естественной освещенности?		подпункт "г" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
4.5	Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах:		пункт 4.9 СП 2.3.6.1066-01; глава III СанПиН 2.2.4.3359-16
	- в производственных помещениях;		
	- на открытых площадках?		
4.6	Соответствуют ли уровни вибрации гигиеническим требованиям на рабочих местах:		пункт 4.9 СП 2.3.6.1066-01; глава IV СанПиН 2.2.4.3359-16
	- в производственных помещениях;		
	- на открытых площадках?		
4.7	Соответствуют ли уровни воздействия физических факторов на население от предприятия торговли, размещенного в жилом или общественном здании, установленным требованиям:		пункты 2.2, 4.9 СП 2.3.6.1066-01; главы III, IV СанПиН 2.2.4.3359-16; пункт 3.2 СанПиН 2.1.2.2645-10
	- по уровням шума;		
	- по уровням вибрации?		
4.8	Обеспечивается ли производственный контроль за:		статья 32 Федерального закона N 52-ФЗ;
	- воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность);		пункты 1.4, 14.1 СП 2.3.6.1066-01; СанПиН 2.2.4.3359-16; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;

	- содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений?		<a href="#">ГН 2.2.5.1313-03</a> ; <a href="#">ГН 2.2.5.2308-07</a>
4.9	Выполняются ли мероприятия по снижению негативного воздействия на работников перечисленных факторов производственной среды:		<a href="#">статьи 11, 29</a> Федерального закона N 52-ФЗ; <a href="#">глава 4</a> СП 2.3.6.1066-01; <a href="#">СанПин 2.2.4.3359-16</a> ; <a href="#">ГН 2.2.5.1313-03</a>
	- по освещенности;		
	- по микроклимату;		
	- по шуму;		
	- по вибрации;		
	- по содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны?		
4.10	Обеспечивается ли проведение производственного контроля за условиями труда на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля?		<a href="#">статьи 11, 32</a> Федерального закона N 52-ФЗ; <a href="#">пункты 1.4, 14.1</a> СП 2.3.6.1066-01; <a href="#">СП 1.1.1058-01</a> ; <a href="#">СП 3.1/3.2.3146-13</a>
4.11	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры?		<a href="#">статья 34</a> Федерального закона N 52-ФЗ; <a href="#">пункт 13.1</a> СП 2.3.6.1066-01; <a href="#">приказ</a> Минздравсоцразвития России N 302н
4.12	Привиты ли работники в соответствии с законодательством Российской Федерации в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний?		<a href="#">статья 35</a> Федерального закона N 52-ФЗ; <a href="#">статьи 1 - 4, 9 - 11</a> Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ
4.13	Имеется ли у каждого работника личная медицинская книжка, в которую внесены:		<a href="#">пункты 13.1, 13.2</a> СП 2.3.6.1066-01; <a href="#">приказ</a> Минздравсоцразвития России N 302н; <a href="#">статьи 34 - 36</a> Федерального закона N 52-ФЗ
	- результаты медицинских обследований и лабораторных исследований;		
	- сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях		
	- отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации?		
4.14	Соблюдается ли запрет на допуск к работам, связанным с хранением, транспортированием и реализацией пищевой продукции:		<a href="#">пункт 11</a> <a href="#">статьи 17</a> ТР ТС 021/2011; <a href="#">пункт 14.1</a> СП 2.3.6.1066-01; <a href="#">пункт 10.7</a> СП 3.1.1.3108-13;

	- лиц, больных инфекционными заболеваниями;		СП 3.1.2.3114-13; СП 3.1.2.3109-13
	- лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями;		
	- лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний;		
	- лиц с подозрением на инфекционные заболевания?		
<b>5. Устройство и содержание помещений</b>			
5.1	Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности:		пункты 5.2, 8.4 СП 2.3.6.1066-01
	- сырых и готовых пищевых продуктов;		
	- продовольственных и непродовольственных товаров;		
	- персонала и посетителей?		
5.2	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений материалами, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработке дезинфицирующими средствами?		пункт 5.9, 10.8 СП 2.3.6.1066-01
5.3	Имеют ли полы ровную поверхность, а также уклон в сторону трапов (при их наличии)?		пункт 5.10 СП 2.3.6.1066-01
5.4	Обеспечено ли наличие отдельных фасовочных помещений для разных групп пищевой продукции?		пункт 5.4 СП 2.3.6.1066-01
5.5	Оборудованы ли фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов холодильным оборудованием?		пункт 5.4 СП 2.3.6.1066-01
5.6	Предусмотрены ли отдельные складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров?		пункт 5.6 СП 2.3.6.1066-01
5.7	Выделены ли отдельные торговые зоны (отделы) для реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров?		пункт 5.6 СП 2.3.6.1066-01
5.8	Проводится ли влажная уборка во всех		пункт 10.1 СП 2.3.6.1066-01



	помещениях по окончанию работы с применением моющих и дезинфицирующих средств?		
5.9	Проводится ли ежемесячно во всех помещениях генеральная уборка с последующей дезинфекцией?		пункт 10.2 СП 2.3.6.1066-01
5.10	Обеспечена ли защита от проникновения в помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?		глава 12 СП 2.3.6.1066-01; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 пункт 3.3 СанПиН 3.5.2.3472-17; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03
5.11	Проводятся ли мероприятия по защите предприятия торговли от насекомых и грызунов?		глава 12 СП 2.3.6.1066-01; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 пункт 3.3 СанПиН 3.5.2.3472-17; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03
5.12	Установлены ли в помещениях педальные бачки с крышками для сбора отходов и мусора?		пункт 10.4 СП 2.3.6.1066-01
5.13	Соблюдается ли требование к очищению бачков для сбора отходов и мусора при их заполнении на 2/3 объема?		пункт 10.4 СП 2.3.6.1066-01
5.14	Выделен ли специальный промаркированный инвентарь для уборки туалетов?		пункт 10.6 СП 2.3.6.1066-01
5.15	Хранятся ли уборочный инвентарь и спецодежда для уборки туалетов в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений?		пункт 10.6 СП 2.3.6.1066-01
5.16	Применяются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие государственную регистрацию?		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01
5.17	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми инструкциями?		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01
5.18	Соблюдаются ли требования к хранению моющих и дезинфицирующих средств в сухом, проветриваемом помещении?		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01
5.19	Соблюдается ли запрет к хранению моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов?		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01
6. Оборудование, инвентарь, тара			

6.1	Имеются ли на предприятии торговли в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара:		пункты 6.1, 6.3, 8.5 СП 2.3.6.1066-01
	- изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;		
	- промаркированные в соответствии с изготавливаемым (обрабатываемым) на них пищевым продуктом?		
6.2	Соблюдаются ли режимы мытья торгового инвентаря?		пункт 10.5 СП 2.3.6.1066-01
6.3	Применяются ли для мытья посуды, оборудования и инвентаря моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие государственную регистрацию?		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01
<b>7. Транспортировка, прием, хранение пищевой продукции</b>			
7.1	Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения, и исключающих ее загрязнение?		пункты 1 - 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункты 11.1 - 11.4, 11.6 - 11.10 СП 2.3.6.1066-01
7.2	Имеют ли лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку:		пункт 11.3 СП 2.3.6.1066-01; пункт 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 10.6 СП 3.1.1.3108-13; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10; главы VII - VIII СП 3.1/3.2.3146-13; статьи 1 - 4, 9 - 11 Федерального закона от N 157-ФЗ; СП 3.2.3110-13; статьи 29, 34 - 36 Федерального закона N 52-ФЗ
	- санитарную одежду;		
	- личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о:		
	- прохождении медицинских осмотров;		
	- результатах лабораторных исследований;		
	- выполнении прививок;		
- прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?			
7.3	Сопровождается ли поступающая на предприятие торговли пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции?		пункт 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.1066-01
7.4	Соответствует ли объему работающего холодильного оборудования количество		пункты 7.2, 9.2 СП 2.3.6.1066-01

	принимаемых скоропортящихся и замороженных пищевых продуктов?		
7.5	Соблюдается ли запрет на перетаривание пищевых продуктов (кроме свежих ягод, грибов и плодоовощной продукции) из тары поставщика в другую тару?		<a href="#">пункт 7.3</a> СП 2.3.6.1066-01
7.6	Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции?		<a href="#">пункты 7.5 - 7.11, 7.13, 7.14</a> СП 2.3.6.1066-01; <a href="#">пункты 7, 8</a> <a href="#">статьи 17</a> ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3.2.1324-03
7.7	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности продукции?		<a href="#">пункт 9</a> <a href="#">статьи 17</a> ТР ТС 021/2011
7.8	Соблюдается ли запрет на совместное хранение неупакованных сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами?		<a href="#">пункт 7.7</a> СП 2.3.6.1066-01; <a href="#">пункт 3.3.4</a> СанПин 2.3.2.1324-03
7.9	Оснащены ли все холодильные установки в организациях торговли термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов?		<a href="#">пункт 6.2</a> СП 2.3.6.1066-01
7.10	Производится ли ежедневно контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей и фруктов и так далее с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей?		<a href="#">пункт 6.4</a> СП 2.3.6.1066-01
7.11	Сохраняются ли этикетки (ярлыки) на таре поставщика до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов?		<a href="#">пункт 7.4</a> СП 2.3.6.1066-01
7.12	Соблюдаются ли требования к приемке и реализации кондитерских изделий?		<a href="#">пункт 7.12</a> СП 2.3.6.1066-01
7.13	Обеспечивается ли проведение мероприятий по профилактике иерсиниоза и псевдотуберкулеза при хранении пищевой продукции (овощей, фруктов и других) и обработке складских		<a href="#">пункт 7.14</a> СП 2.3.6.1066-01; <a href="#">пункт 8.6</a> СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза" <38> (далее - СП 3.1.7.2615-10)

	помещений, инвентаря, тары?		
7.14	Обеспечено ли на предприятии торговли:		пункт 8.6.1 СП 3.1.7.2615-10
	- соблюдение санитарного состояния складских помещений и овощехранилищ по их очистке и текущей дезинфекции перед каждым завозом партий овощей;		
	- проведение дератизационных работ во всех помещениях в плановом порядке?		
7.15	Хранится ли обратная (повторно используемая) тара на подтоварниках или стеллажах?		приложение 1 к СП 3.5.3.3223-14
7.16	Удаляется ли неиспользуемая тара из помещений?		приложение 1 к СП 3.5.3.3223-14
<b>8. Реализация пищевой продукции</b>			
8.1	Осуществляется ли реализация пищевой продукции с соблюдением условий хранения и сроков годности продукции, установленных изготовителем?		пункт 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011; 3.1 СанПин 2.3.2.1324-03
8.2	Производится ли отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и другой), не упакованной в герметичную тару:		пункт 8.19 СП 2.3.6.1066-01
	- отдельно от реализации сырых овощей и фруктов;		
	- с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы)?		
8.3	Соблюдаются ли требования к хранению пищевых продуктов в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях:		пункт 7.8 СП 2.3.6.1066-01
	- на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции;		
	- на высоте не менее 15 см от пола?		
8.4	Соблюдаются ли требования к процессу реализации вразвес скоропортящихся пищевых продуктов, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяют осуществить их реализацию одновременно?		пункт 8.12 СП 2.3.6.1066-01; ТР ТС 021/2011

8.5	Соблюдается ли запрет на размораживание (дефростацию) замороженных пищевых продуктов при их реализации на предприятии торговли?		<a href="#">пункт 3.1.7 СанПин 2.3.2.1324-03</a>
8.6	Соответствует ли маркировка пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами?		<a href="#">статья 39 ТР ТС 021/2011</a> ; технический <a href="#">регламент</a> Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) <39>
8.7	Доводится ли до потребителя информация о продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или упакованной, но часть информации о которой размещена на листе-вкладыше, прилагаемом к упаковке?		<a href="#">пункт 13 статьи 17 ТР ТС 021/2011</a>
8.8	Соблюдается ли требование по утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?		<a href="#">пункт 1 статьи 18 ТР ТС 021/2011</a>
8.9	Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям безопасности требованиям <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?		<a href="#">пункты 2 - 3 статьи 1, пункты 1 - 5 статьи 7, статья 10 ТР ТС 021/2011</a>
8.10	Соблюдается ли запрет на проведение уборщиками или подсобными рабочими подготовки пищевых продуктов к продаже?		<a href="#">пункт 8.3 СП 2.3.6.1066-01</a>
8.11	Соблюдается ли запрет на реализацию непродовольственных товаров в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевую продукцию?		<a href="#">пункт 5.6 СП 2.3.6.1066-01</a>
8.12	Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции?		<a href="#">ТР ТС 021/2011</a> ; <a href="#">ТР ТС 035/2014</a> ; Федеральный <a href="#">закон</a> N 171-ФЗ; Федеральный <a href="#">закон</a> N 15-ФЗ; Федеральный <a href="#">закон</a> N 268-ФЗ
8.13	Соблюдаются ли требования безопасности к процессам:		<a href="#">статья 1, глава 3 ТР ТС 021/2011</a> ; <a href="#">пункты 5.3, 5.4, главы 7 - 8 СП 2.3.6.1066-01</a>
	- изготовления пищевой продукции;		
	- хранения пищевой продукции;		

	- реализации пищевой продукции;		
	- утилизации пищевой продукции?		
8.14	Соблюдаются ли требования к объектам мелкорозничной торговли, реализующим пищевые продукты?		<a href="#">глава 9</a> СП 2.3.6.1066-01
8.15	Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля?		<a href="#">статья 32</a> Федерального закона N 52-ФЗ; <a href="#">пункты 1.4, 14.1</a> СП 2.3.6.1066-01
<b>9. Личная гигиена персонала</b>			
9.1	Созданы ли работодателем необходимые условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены?		<a href="#">пункты 9.13, 13.3</a> СП 2.3.6.1066-01
9.2	Соблюдаются ли персоналом правила личной гигиены:		<a href="#">пункты 9.13, 13.5</a> СП 2.3.6.1066-01
	- по размещению верхней одежды, обуви, головного убора, личных вещей в гардеробной;		
	- по мытью рук (в том числе после посещения туалета), надеванию чистой санитарной одежды (с последующей ее заменой по мере загрязнения), помещению волос под колпак или косынку перед началом работы;		
	- по размещению санитарной одежды в специально отведенном месте перед посещением туалета;		
	- по информированию администрации о появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции (в том числе о случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника), а также нагноений, порезов, ожогов и обращению в медицинскую организацию для лечения?		
9.3	Соблюдается ли запрет на совместное хранение санитарной и личной одежды персонала?		<a href="#">пункт 13.4</a> СП 2.3.6.1066-01
9.4	Соблюдается ли персоналом запрет на курение и прием пищи на рабочем месте?		<a href="#">пункт 13.5</a> СП 2.3.6.1066-01

(инициалы, фамилия, должность  
представителя проверяемого  
субъекта)

(подпись)

(дата)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия, должность  
должностного лица, проводящего  
плановую проверку и заполняющего  
проверочный лист)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

20\_\_ г.

-----

<37> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 N 23, зарегистрированным Минюстом России от 28.09.2001, регистрационный N 2956, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 N 26 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9612).

<38> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 N 37, зарегистрированным Минюстом России от 02.06.2010, регистрационный N 17448.

<39> Утвержден [Решением](#) Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011).