

### **Уважаемые коллеги, добрый день!**

В 2016 году НПП «Атамекен» с привлечёнными экспертами были разработаны Единые подходы к оптимизации требований в рамках проверочных листов при осуществлении государственного контроля (надзора).

В соответствии с чем в проверочные листы должны быть включены:

- 1) требования, характеризующие безопасность конечного продукта производства (товар, работа, услуга). Проверяются они посредством проведения лабораторных анализов, измерений, замеров;
- 2) требования, которые фактически можно проверить. Это проверка документации, визуальный осмотр наличия оборудования, необходимых средств, маркировки и других показателей.

Не должны включаться требования, характеризующие внутренние технологические процессы, так как контроль в них обеспечивается самим проверяемым субъектом посредством организации производственного технологического контроля.

Данные подходы были одобрены на заседании Экспертной группы (далее – ЭГ) при МВК по вопросам предпринимательства при Правительстве РК, а также направлены на ознакомление и принятие в работу центральным государственным органам.

В течение сентября-октября 2016 г. в качестве пилота по Единым подходам была проведена инвентаризация требований по проверочным листам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

В результате, ЭГ было проанализировано **41 санитарное правило**, в которых выявлено **более 11 тысяч требований**.

Например, **в санитарных правилах к предприятиям пищевой промышленности** содержатся **более 1 тысячи требований**, основная часть которых относится к технологическому процессу производства продукции (к примеру: *Ассортимент выпускаемой продукции разрабатывается в соответствии с мощностью и типом объекта; Размещение готовой продукции в холодильной камере или складском помещении осуществляется партиями; Холодильное оборудование и холодильные камеры моют и дезинфицируют по мере их загрязнения; Работа на новом технологическом оборудовании проводится после проведения санитарной обработки; Не допускается в специальной одежде выходить за пределы производственных помещений; Принятое охлажденное молоко не допускается смешивать с хранившимся на объекте охлажденным молоком; Лед, используемый в производстве, изготавливают из питьевой воды; Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием пропускаются через магнитоуловители и так далее*).

В соответствии с новыми подходами, ЭГ предложено включить в проект проверочного листа по данным объектам **только 86 требований или 8% от всех требований СанПиН**.

Это такие требования как:

- наличие исправных систем горячего и холодного водоснабжения, водоотведения, уборочного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств, необходимого оборудования;
- наличие журналов учета отпуска пищевых добавок, журнала результатов осмотра работников цеха, учета выявления и ликвидации аварий и ремонтных работ на водопроводе и канализации, графика очистки и обработки вентиляционных каналов, приказа на ответственное лицо за утилизацию газоразрядных ламп и других документов, установленных в санитарных правилах;
- соответствие показателей проб сырья и готовой продукции, смывов с объектов внешней среды, дезинфицирующих средств, воздуха рабочей зоны производственных помещений (лабораторные исследования);
- наличие контрольно – измерительных приборов в складских помещениях и холодильных оборудованях.

В результате, из проверочных листов в области санитарно-эпидемиологического благополучия исключены отсылочные нормы, проверочный лист стал понятным, четким и исполнимым для проверяемых субъектов.

В сфере санэпиднадзора всего рассмотрено **35 проектов** проверочных листов, из которых с учетом замечаний ЭГ **отработано 30**, в которых предложено **сократить 82,8% требований** (из существующих в СанПиН 9 242 требований в проверочные листы включено лишь 1 917). На доработке Комитета защиты прав потребителей МНЭ РК находятся 5 проверочных листов.

*Продолжение в информационном листке № 4.*

*По материалам, предоставленным департаментом общественного мониторинга и работы с административными барьерами.*