**Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации**

 **ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

 **ПИСЬМО**

 **от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32**

 **О типовых программах  производственного контроля**

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека направляет для информирования хозяйствующих субъектов и руководства в работе Типовые программы проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности лечебно-профилактических учреждениях, учреждениях бытового обслуживания населения.

Руководитель

 Г.Г.Онищенко

 Приложение

УТВЕРЖДАЮ

 Руководитель Федеральной службы

 по надзору в сфере защиты прав

 потребителей и благополучия человека

 Г.Г.Онищенко

 10 марта 2009 года

 **Примерные типовые программы проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности лечебно-профилактических учреждениях, учреждениях бытового обслуживания населения**

 **1. Объекты, выполнение лабораторно-инструментальных исследований на которых в рамках производственного контроля, обязательно**

1. Объекты хозяйственно-питьевого водоснабжения;

2. Бассейны, аквапарки, бани-сауны с бассейнами (купелями);

3. Зоны отдыха населения (рекреации);

4. Салоны красоты, кабинеты педикюра, маникюра, кабинеты косметики и косметологии;

5. Прачечные, химчистки;

6. Очистные сооружения хозяйственно-бытовой канализации;

7. Полигоны ТБО;

8. Предприятия пищевой промышленности;

9. Предприятия общественного питания;

10. Организации оптовой и розничной продовольственной торговли;

11. Лечебно-профилактические учреждения;

12. Организации, осуществляющие фармацевтическую деятельность в области оборота лекарственных средств для медицинского применения;

а именно:

 **Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях коммунально-бытового назначения**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| N п/п  | Наименование объекта производственного контроля  | Объект исследования и (или) исследуемый материал  | Определяемые показатели  | Периодичность производственного контроля  | Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 1  | Бассейны, бани и сауны с бассейнами  | Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейне (не  | - Органолептические показатели - (мутность, цветность, запах);  | 1 раз в сутки  | СанПиН 2.1.2.1188-03  |
|    |    | менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 см и на глубине 25-30 см от  | - Остаточное содержание обеззараживающих регентов (хлор, бром, озон);  | каждые 4 часа  |    |
|    |    | поверхности зеркала воды)  | - Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк);  | 2 раза в месяц  |    |
|    |    |    | - Паразитологические;  | 1 раз в квартал  |    |
|    |    |    | - Содержание хлороформа (при хлорировании);  | 1 раз в месяц  |    |
|    |    |    | - Содержание формальдегида (при озонировании)  | 1 раз в месяц  |    |
|    |    | Лабораторный контроль за параметрами  | Параметры микроклимата  |    |    |
|    |    | микроклимата и освещенности  | - температура воздуха в зале ванны бассейна  | 1 раз в сутки  | СанПиН 2.1.2.1188-03  |
|    |    |    | - температура воздуха в остальных помещениях  | 2 раза в год  |    |
|    |    |    | - уровни искусственной освещенности  | 1 раз в год  |    |
|    |    | Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений  | Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, яйца гельминтов)  | 1 раз в квартал  | СанПиН 2.1.2.1188-03  |
| 2  | Аквапарки  | Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейне (не  | - Органолептические показатели - (мутность, цветность, запах)  | 1 раз в сутки  | СанПиН 2.1.2.1331-03  |
|    |    | менее чем в 2 точках: в мелкой и глубокой частях на  | - температура воды в чаше бассейна  | 1 раз в сутки  |    |
|    |    | глубине 20-30 см от поверхности воды  | - Остаточное содержание обеззараживающих регентов (хлор, бром, озон)  | Перед началом работы и каждые 4 часа  |    |
|    |    |    | - Основные микробиологические показатели (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги, золотистый стафилококк)  | 1 раз в неделю  |    |
|    |    |    | - Микробиологические и паразитологические исследования (возбудители кишечных инфекций, синегнойная палочка, цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов, легионелла)  | При неудовлетвори- тельных анализах на ОМЧ, ОКБ и/или ТКБ  |    |
|    |    |    | - Содержание хлороформа (при хлорировании), формальдегида (при озонировании), перманганатная окисляемость  | 1 раз в месяц  |    |
|    |    | Лабораторный контроль за параметрами  | Параметры микроклимата  |    | СанПиН 2.1.2.1331-03  |
|    |    | микроклимата и освещенности  | - температура воздуха и относительная влажность в зале ванны бассейна  | 1 раз в сутки  |    |
|    |    |    | - температура воздуха в остальных помещениях  | 2 раза в год  |    |
|    |    | Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений  | Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, стафилококк, яйца гельминтов)  | 1 раз в квартал  | СанПиН 2.1.2.1331-03  |
|    |    | Лабораторный контроль воздуха водной зоны  | Содержание хлороформа и хлора  | При концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л  | СанПиН 2.1.2.1331-03  |
|    |    |    | \* - освещенность поверхности воды и уровни звука - перед открытием аквапарка и после ремонта/замены осветительного, вентиляционного оборудования и т.п.  |    |    |
| 3  | Салоны красоты (кабинеты, педикюра- маникюра, кабинеты косметики и косметологии)  | Лабораторный контроль за качеством воздушной среды закрытых помещений  | - Пробы воздуха на бактериальную обсемененность (кабинеты педикюра, маникюра, косметические и косметологические);  | 1 раз в квартал  | СанПиН 2.1.2.1199-03  |
|    |    |    | - Содержание вредных химических веществ в соответствии с перечнем химических материалов, составов, используемых для химической завивки и окраски волос, маникюра;  | 1 раз в квартал  |    |
|    |    | Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности  | - Освещенность рабочих мест;  | - при вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов)  | СанПиН 2.1.2.1199-03  |
|    |    |    | - Параметры микроклимата производственных помещений - скорость движения воздуха;  | - при вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пуско- наладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования  |    |
|    |    |    | - Параметры микроклимата производственных помещений, температура, влажность;  | - 1 раз в неделю  |    |
|    |    | Лабораторный контроль качества обработки  | - контроль качества дезинфекции  | 1 раз в месяц  | СанПиН 2.1.2.1199-03  |
|    |    | инструментария для маникюра, педикюра и косметологии  | - контроль качества предстерилизационной очистки;  | 1 раз в месяц  |    |
|    |    |    | - контроль качества стерилизации  | 1 раз в месяц  |    |
| 4  | Прачечные и химчистки  | Лабораторный контроль за качеством воздушной среды производственных помещений  | Содержание вредных химических веществ в соответствии с перечнем химических материалов, составов, используемых для химической чистки и стирки  | 1 раз в квартал  | СП от 16.06.72 N 979-72, СП 2.2.1289-03  |
|    |    | Лабораторный контроль освещенности рабочих мест  | Освещенность рабочих мест;  | при вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов)  | СП от 16.06.72 N 979-72, СП 2.2.1289-03  |
|    |    | Лабораторный контроль за параметрами микроклимата  | - Параметры микроклимата производственных помещений - скорость движения воздуха;  | - при вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пуско- наладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования;  | СП от 16.06.72 N 979-72, СП 2.2.1289-03  |
|    |    |    | - Параметры микроклимата производственных помещений, температура, влажность  | - 1 раз в неделю  |    |
| 5  | Зоны рекреации  | Лабораторный контроль за качеством почвы на спортивных, игровых, детских площадках, прибрежных зонах (пляж)  | - Санитарно- химические исследования (тяжелые металлы, мышьяк, нефтепродукты, бенз(а)пирен, пестициды);  | - при открытии сезона, замене песка  | СанПиН 2.1.7.1287-03  |
|    |    |    | - Микробиологические показатели (индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы);  | - при открытии сезона, замене песка, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании;  |    |
|    |    |    | - Паразитологические и энтомологические показатели (яйца гельминтов, личинки и куколки мух)  | - при открытии сезона, замене песка, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании  |    |
|    |    | Лабораторный контроль за качеством воды поверхностных водоемов в зоне купания  | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением N 1 СанПиН 2.1.5.980-00  | - при открытии сезона, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании  | СанПиН 2.1.5.980-00  |
| 6  | Очистные сооружения хозяйственно- бытовой канализации  | Лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем в черте населенного пункта  | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением N 1 СанПиН 2.1.5.980-00  | ежеквартально  | СанПиН 2.1.5.980-00  |
|    |    | Лабораторный контроль за качеством воды водоема выше и ниже места сброса при выпуске в водоем вне населенного пункта  | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением N 1 СанПиН 2.1.5.980-00  | ежеквартально  | СанПиН 2.1.5.980-00  |
|    |    | Лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем вне населенного пункта  | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с утвержденным НДС  | ежеквартально  | НДС  |
|    |    | Лабораторный контроль за качеством почвы при сбросе сточных вод с очистных сооружений на почву  | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с СанПиН 2.1.7.1287-03  | ежеквартально  | СанПиН 2.1.7.1287-03  |
|    |    | Санитарно- защитная зона. Факторы окружающей среды  | Лабораторные и инструментальные исследования: - атмосферный воздух (химические показатели); - шум.  | Объемы и периодичность устанавливается проектом организации санитарно- защитной зоны  | Федеральный закон от 30.03.99 N 52-ФЗ "О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03  |

**Объекты водоснабжения** требуют разработки программ лабораторных исследований в рамках производственного контроля с выбором показателей, характеризующих химический состав питьевой воды, ее региональные особенности, проводится в каждом конкретном случае.

**Полигоны ТБО** требуют разработки программ лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля с определением показателей контроля состояния окружающей среды и кратности в каждом конкретном случае в зависимости от местных условий. При размещении объектов коммунально-бытового назначения в жилых домах (встроенно-пристроенных помещениях) необходимо проведение замеров уровней шума при вводе в эксплуатацию технологического оборудования, после проведения ремонтных и наладочных работ, далее 1 раз в год.

Качество питьевой воды на объектах коммунально-бытового назначения контролируется на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 индивидуальными предпринимателями и юридическим лицами при вводе в эксплуатацию, после реконструкции, модернизации внутренней водопроводной сети.

**При аттестации рабочих мест** (каждые 5 лет) и далее при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов оцениваются параметры условий труда на рабочем месте (в рабочей зоне) по следующим показателям: содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих воздух рабочей зоны веществ (при наличии источников); физические факторы (микроклимат: температура; влажность воздуха; скорость движения воздуха; тепловое излучение; освещенность; температура рабочих поверхностей; шум, вибрация; электромагнитные излучения; физиологоэргономические исследования на основании требований СП 1.1.1058-01, СП 1.1.3193-07, постановление Минтруда N 12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05.

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

 **1.2. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| N п/п  | Наименование объекта производственного контроля  | Объект исследования и (или) исследуемый материал  | Определяемые показатели  | Периодичность производственного контроля  | Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 1  | Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов  | Сырье и компоненты  | Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно- сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;  | Каждая партия сырья и компонентов  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000 N 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов", ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01  |
|    |    |    | - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).  |    |    |
|    |    |    | Лабораторный контроль сырья и компонентов:  | В соответствии с требованиями технических  | Технические регламенты на соответствующие  |
|    |    |    | - органолептические, физико-химические показатели;  | регламентов, отраслевых Инструкций и иных документов,  | виды продукции, СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и  |
|    |    |    | - уровни содержания потенциально опасных химических соединений;  | регламентирующих порядок и периодичности контроля органолептических  | техническая документация  |
|    |    |    | - микробиологические, паразитологические показатели (рыба и нерыбные объекты промысла, мясо и мясные продукты, свежие и свежезамороженные зелень, ягоды, фрукты, овощи, питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения).  | и физико- химических показателей, а также содержания микробиологичес- ких, паразитологических и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах  |    |
| 2  | Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов  | Процессы производства  | Технологический лабораторный контроль устанавливается предприятием- изготовителем в соответствии с отраслевыми инструкциями и другими нормативными документами с учетом определенных предприятием- изготовителем контрольных критических точек: по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности пищевых продуктов на технологических этапах производства.  | В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля органолептических и физико- химических показателей, а также содержания микробиологичес- ких, паразитологических и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация  |
|    |    |    | Вода питьевая Лабораторные исследования воды питьевой:  |    | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.1.4.1074-01,  |
|    |    |    | - органолептические, физико-химические, микробиологические показатели.  | 1 раз в квартал  | нормативная и техническая документация  |
|    |    | Продукты переработки (готовая продукция)  | Лабораторные исследования продуктов переработки: - органолептические показатели; - контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации; - наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления;  | Каждая партия  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация, Федеральный закон от 02.01.2000 N 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов", ГОСТ Р 51074-2003 и другие правовые акты  |
|    |    |    | - физико-химические показатели  | Не реже 1 раза в месяц 10% от всех наименований выпускаемой продукции  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,  |
|    |    |    | - уровни содержания потенциально опасных химических веществ  | Не реже 1 раза в квартал, 15% от всех наименований выпускаемой продукции;  | СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация  |
|    |    |    | - микробиологические показатели (при нормировании);  | Не реже 1 раза в месяц 10% от всех наименований выпускаемой продукции.  |    |
|    |    |    | - микронутриенты; - показатели пищевой ценности; -исследования на наличие ГМО (при использовании сырья растительного происхождения).  | Не реже 1 раза в год не менее 50% ассортимента выпускаемой продукции  |    |
| 3  | Производственная среда  | Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)  | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности:  |    | СП 1.1.1058-01 СП 1.1.3193-07 СанПиН 2.3.4.551-96 постановление Минтруда России N 12 от 14.03.97 Р 2.2.2006-05  |
|    |    |    | физические факторы: - микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)  | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года)  |    |
|    |    |    | - тепловое излучение; освещенность; температура рабочих поверхностей; шум, ультразвук, инфразвук, вибрация; электромагнитные излучения;  | При вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов далее 1 раз в 2 года  |    |
|    |    |    | физиологоэргономи- ческие исследования: (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты); химические факторы:  | При аттестации рабочих мест  |    |
|    |    |    | - вредные вещества 3-го и 4-го классов опасности; (содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих воздух рабочей зоны веществ, смеси, в том числе вещества биологической природы, получаемые химически синтезом (при наличии источников).  | 2 раза в год  |    |
|    | Санитарно- эпидемиологи- ческий режим  | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря  | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала  | В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля микробиологи- ческих и паразитологических загрязнителей с целью контроля режимов мойки и дезинфекции  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, нормативная и техническая документация  |
|    | Санитарно- защитная зона  | Факторы окружающей среды  | Лабораторные и инструментальные исследования: - атмосферный воздух (химические показатели); - шум.  | Объемы и периодичность устанавливается проектом организации санитарно- защитной зоны  | Федеральный закон от 30.03.99 N 52-ФЗ "О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03  |

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

 **1.3. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| N п/п  | Наименование объекта производственного контроля  | Объект исследования и (или) исследуемый материал  | Определяемые показатели  | Периодичность производственного контроля  | Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 1  | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции  | Сырье и пищевая продукция  | - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно- сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);  | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000 N 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01  |
| 2  | Контроль на этапе технологических процессов  | Процессы приготовления, готовая продукция  | Лабораторный и инструментальный контроль:  |    | СП 2.3.6.1079-01  |
|    |    |    | - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров).  | Ежедневно  | СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация  |
|    |    |    | Готовой продукции:  | Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в  |    |
|    |    |    | - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели.  | 6 месяцев 30% от каждого вида блюд собственного производства  |    |
|    |    |    | Воды питьевой:  |    | СП 2.3.6.1079-01  |
|    |    |    | Лабораторные исследования воды питьевой:  |    | СанПиН 2.1.4.1074-01  |
|    |    |    | органолептические, микробиологические показатели.  | 2 раза в год  |    |
| 3  | Санитарно- эпидемиологи- ческий режим  | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря  | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала  | 1 раз (не менее 10 смывов) в квартал  | СП 2.3.6.1079-01  |
| 4  | Производственная среда  | Условия труда на рабочем месте  | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:  |    | СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 постановление Минтруда N 12 от 14.03.97,  |
|    |    |    | физические факторы:  |    |    |
|    |    |    | - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);  | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года)  | Р 2.2.755-99  |
|    |    |    | - температура рабочих поверхностей;  |    |    |
|    |    |    | - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;  | Один раз в год  |    |
|    |    |    | - химические факторы;  |    |    |
|    |    |    | физиологоэргономи- ческие исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы).  | При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования При аттестации рабочих мест  |    |

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

 **1.4. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля в организациях продовольственной торговли**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| N п/п  | Наименование объекта производственного контроля  | Объект исследования и (или) исследуемый материал  | Определяемые показатели  | Периодичность производственного контроля  | Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| **Объекты розничной торговли пищевыми продуктами**  |
| 1  | Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов  | Сырье и пищевая продукция  | - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно- сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); - овоскопирование яйца.  | каждая партия продукции каждая партия  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.3.2.1078-01  |
| 2  | Контроль безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов  | Пищевая продукция и продовольствен- ное сырье  | Выборочный лабораторный контроль скоропортящейся пищевой продукции на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели)  | 1 раз в год по 1-му образцу от каждой группы скоропортящейся продукции согласно ассортиментному перечню  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01  |
| 3  | Санитарно- техническое состояние  | Вода питьевая (при наличии на объекте фасовочных отделений и производственных цехов)  | Лабораторные исследования воды (микробиологические показатели)  | 2 раза в год и после реконструкции, модернизации  | СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СанПиН 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.1.4.1074-01  |
| 4  | Санитарно- эпидемиологи- ческий режим  | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря  | Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала  | 2 раза (не менее 10 смывов) в год  | СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СанПиН 2.3.6.1066-01  |
| **Объекты оптовой торговли пищевыми продуктами**  |
| 1  | Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов  | Сырье и пищевая продукция  | - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно- сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);  | каждая партия продукции  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.3.2.1078-01  |
|    |    |    | - овоскопирование яйца.  | каждая партия  |    |
| 2  | Контроль безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов  | Пищевая продукция и продовольствен- ное сырье  | Выборочный лабораторный контроль пищевой продукции на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели).  | 1 раз в год по 1 образцу от каждой группы пищевой продукции согласно ассортиментному перечню  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01  |
| 3  | Производственная среда  | Условия труда на рабочем месте  | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);  | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года)  | СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 постановление Минтруда N 12 от 14.03.97, Р 2.2.755-99  |
|    |    |    | - освещенность, шум, вибрация; - химические факторы; физиологоэргономи- ческие исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза,  | При вводе в эксплуатацию, при вводе нового технологического оборудования и далее при аттестации рабочих мест  |    |
|    |    |    | перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)  | При аттестации рабочих мест  |    |
| 4  | Санитарно- защитная зона (при наличии)  | Факторы окружающей среды  | Лабораторные и инструментальные исследования: - атмосферный воздух (химические показатели); - шум.  | Объемы и периодичность устанавливается проектом организации санитарно- защитной зоны  | Федеральный закон от 30.03.99 N 52-ФЗ "О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03  |

Примечание: При размещении в организации продовольственной торговли организаций общественного питания, цехов по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий и других пищевых продуктов, а также иных организаций, не связанных с реализацией пищевых продуктов - планы-программы производственного контроля разрабатываются с учетом требований санитарных норм и правил, а также технических регламентов к данным объектам.

Представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

 **1.5. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля для организаций, осуществляющих фармацевтическую деятельность в области оборота лекарственных средств для медицинского применения**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| N п/п  | Наименование объекта производственного контроля  | Объект исследования и (или) исследуемый материал  | Определяемые показатели  | Периодичность производственного контроля  | Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 1.  | Аптечное учреждение, склад  | Контроль за безопасностью продукции и товаров  | Наличие разрешительной документации (свидетельства о государственной регистрации и др.).  | На каждую партию  | Закон N 86-ФЗ приказ МЗ РФ N 377 от 13.11.96 приказ МЗ РФ N 382 от 15.12.2002 СП 3.3.2.1120-02 СП 3.3.2.2330-08  |
|    |    |    | Соблюдение условий хранения и сроков годности лекарственных препаратов.  | Ежедневно  | СП 3.3.2.1248-03 (с изм. 18.02.2008)  |
|    |    |    | Контроль за соблюдением требований "Холодовой цепи" при хранении и реализации МИБП  | 2 раза в день  |    |
| 2  | Производственные аптеки (лекарственные формы, аптечная посуда, стерильная вода для приготовления инъекционных растворов, стерильная вода для новорожденных)  | Контроль стерильности лекарственных форм  | Стерильность  | 1 раз в квартал (не менее 3 проб)  | МУ N 3182-84  |
| 3  | Производственные аптеки  | Оборудование для стерилизации  | Контроль работы каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы)  | Каждый цикл стерилизации  | ФЗ от 30.03.99 N 52-ФЗ МУ 287-113 МУК 4.2.1036-01 МУ 3.5.-08 ОСТ 42-21-2-85  |
|    |    |    | Бактериологическим методом  | 2 раза в год  |    |
| 4  | Производственные аптеки  | Бактериальная обсемененность воздуха  | КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы  | 2 раза в год (2 точки)  | МУ N 3182-84 СанПиН 2.1.3.1375-03   МУ 3.5.-08  |
| 5  | Производственные аптеки  | Микробиологи- ческие исследования методом смывов (контроль качества дезинфекции)  | Группа кишечной палочки и золотистый стафилококк  | 2 раза в год 10-20 смывов  | СанПиН 2.1.3.1375-03 МУ N 3182-84 МУ 3.5.-08  |
| 6  | Производственные помещения. Помещения хранения  | Микроклимат:  | температура воздуха, относительная влажность  | 2 раза в год (теплый и холодный периоды)  | СанПиН 2.2.4.548-96  |
| 7  |    | Шум от работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного  | Уровни звука, звукового давления в октавных полосах и др. нормируемые показатели  | При вводе в эксплуатацию При реконструкции  | СанПиН 2.2.4.548-96 СП 2.2.4/2.1.8.562-96  |

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

 **1.6. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля в лечебно-профилактических учреждениях**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| N п/п  | Наименование объекта производственного контроля  | Объект исследования и (или) исследуемый материал  | Определяемые показатели  | Периодичность производственного контроля  | Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| Обеспечение инфекционной безопасности пациентов и персонала  |
| 1.  | Операционные, родильные залы, процедурные, перевязочные, хирургические кабинеты (в т.ч. стоматологические, уролог, гинеколог), эндоскопические процедурные, ОПК, залы гемодиализа  | Бактериальная обсемененность воздуха  | КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы  | - 2 раза в год (5 точек в стационаре)  | СанПин 2.1.3.1375-03 ГОСТ Р 52539-2006  |
| 2.  | Стационары хирургического профиля, родильные дома и отделения, детские стационары, стоматологические учреждения Стационары терапевтического профиля и поликлиники  | Микробиологи- ческие исследования предметов внутрибольничной среды методом смывов (контроль качества дезинфекции)  | Группа кишечной палочки и золотистый стафилококк  | - 2 раза в год. Смывы 40-60 в стационаре (не менее 5 в одном помещении) аптеки ЛПУ-10-20 смывов - 2 раза в год  | СанПин 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85 МУ-287-113\* от 30.12.98  |
| 3.  | Лечебно- диагностические отделения и кабинеты, ЦСО  | Изделия медицинского назначения (ИМН)  | Контроль качества предстерилизационной очистки ИМН - азопирамовая, амидопириновая при необходимости - фенолфталеиновая пробы Эндоскопы и инструменты к ним - качество дезинфекции высокого уровня, путем взятия смывов и смывной жидкости  | Ежедневная постановка проб 2 раза в год  | СанПин 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85 МУ-287-113\* от 30.12.98 СП 3.1.1.1275-03  |
| 4.  | Перевязочный материал, инструменты и др. ИМН, эндоскопы и инструменты к ним, лекарственные формы, аптечная посуда, стерильная вода для приготовления инъекционных растворов, стерильная вода для новорожденных  | Контроль стерильности изделий медицинского назначения и лекарственных форм  | Стерильность  | 1 раз в квартал (не менее 3 проб)  | СанПин 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85 МУ 287-113 от 30.12.98  |
| 5.  | Лечебно- диагностические отделения и кабинеты, ЦСО  | Оборудование для стерилизации  | Нормы загрузки стерилизатора. Контроль работы каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы) Бактериологическим методом  | при каждой загрузке Каждый цикл стерилизации 2 раза в год  | СП 3.5.1378-03 приказ МЗ СССР N 254 от 03.09.91 Методические указания от 28.02.91 N 15/6-5. Методические рекомендации от 31.01.94 N 11-16/03-03  |
| 6.  | Дезкамерный блок  | Дезинфекционные камеры  | Контроль работы физическими и химическими методами  | Каждый цикл  | СП 3.5.1378-03 МУК 4.2.1935-01  |
|    |    |    | Бактериологический контроль (с использованием тест- культур)  | 1 раз в квартал  |    |
| 7.  | Лечебно- диагностические отделения и кабинеты  | Химические средства для дезинфекции  | Определение концентрации АДВ (активного действующего вещества) в рабочих растворах дезсредств и соответствие концентрации  | 1 раз в месяц (установки для получения растворов дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по эксплуатации)  | СП 3.5.1378-03  |
| 8.  | Палатные отделения  | Бельевой режим  | Камерная обработка постельных принадлежностей  | В терапевтических - 1 раз в 3 дня 1 раз в месяц  | СанПиН 2.1.3.1375-03 МУ 3.5.736-99  |
|    |    |    | Микробиологический контроль качества стирки белья собственной прачечной путем смывов  | 1 раз в 3 месяца (10-15 смывов)  |    |
| **Контроль за организацией питания в ЛПУ**  |
| 9.  | Пищеблок для пациентов и персонала  | Контроль за организацией питания в ЛПУ  | Контроль соблюдения технологии изготовления и качества готовых блюд  | Ежедневно  | СанПин 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3.6.1079-01 СанПин 2.3.2.1078-01 Федеральный закон от 12 июня 2008 года N 88-ФЗ  |
|    |    |    | Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и полуфабрикаты, контроль качества поступающей продукции  | Ежедневно  |    |
|    |    |    | Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав  | 2 раза в год (не менее 3 проб)  |    |
|    |    |    | Микробиологическое исследование блюд, смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари  | 2 раза в год (не менее 3 проб продукции, 10-20 смывов)  |    |
| **Обеспечение радиационной безопасности пациентов и персонала**  |
| 10.  | Кабинеты и отделения, использующие источники  | Обеспечение радиационной безопасности пациентов и  | Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А  | 1 раз в квартал  | СанПиН 2.6.1.1192-03 СП 2.6.1.799-99; ОСПОРБ-99  |
|    | ионизирующего излучения  | персонала  | Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и на территории  | Не реже 1 раза в 2 года  | Р 2.2/2.6.1.1195-03Дополнение N 1 к Р 2.2.755-99 НРБ-99; Ф3 N 128-Ф3 от 08.08.2001 Ф3 N 3-Ф3 от 09.01.96  |
|    |    |    | Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты  | Не реже 1 раза в 2 года.  | Постановление Правительства РФ N 107 от 25.02.2004 МУК 2.6.1.760-99 МУК 2.6.1.1797-03  |
|    |    |    | Контроль эксплуатационных параметров рентгенологического оборудования  | Постоянно  |    |
|    |    |    | Проведение медицинских осмотров персонала группы А  | При поступлении на работу и ежегодно  | .  |
|    |    |    | Профессиональная подготовка и переподготовка персонала группы А  |    |    |
|    |    |    | Проведение подготовки специалистов, работающих с ИИИ осуществляющих РК, по вопросам радиационной безопасности  | Не реже 1 раз в 5 лет  |    |
|    |    |    | Оценка, регистрация и учет дозовых нагрузок пациентов  | При каждом диагностическом рентгенологическом и радиологическом исследовании  |    |
|    |    |    | Радиационный контроль пациентов при проведении лучевой терапии путем введения радиофарм- препаратов в организм  | Перед выходом из ЛПУ  |    |
| **Контроль за источниками неионизирующих излучений**  |
| 11.  | Электромагнитное излучение (ЭМИ) на рабочих местах в физиотерапевти- ческих, диагностических кабинетах  | Контроль за источниками неионизирующих излучений  | ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле  | 1 раз в 3 года  | СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.6.1.1192-03 СанПиН 2.2.4.1329-03 Р 2.2.2006-05  |
| 12.  | Рабочие места в подразделениях магнитно-  |    | Шум, создаваемый томографом  | 1 раз в 3 года  | СанПиН 2.1.3.1375-03  |
|    | резонансной томографии  |    | Постоянное магнитное поле  | 1 раз в 3 года  | СП 2.2.4/2.1.8.562-96 СП 2.2.4/2.1.8.566-96  |
| 13.  | Рабочие места с ПЭВМ  |    | ЭМИ от ПЭВМ  | При установке нового оборудования  | СанПиН 2.2.1/2.4.1340-03  |
|    | Рабочие места с лазерными установками  |    | Лазерные установки 3-4 класса опасности  | При установке нового оборудования  | СанПиН 2.6.1.1192-03 СанПин 5804-91 Санитарный паспорт  |
| **Контроль санитарно-технического состояния и содержания учреждения**  |
| 14.  |    | Исследование воздуха рабочей зоны  | На содержание вредных химических веществ:  |    | СП N 2956а-83 от 28.12.83  |
|    | Зуботехнические лаборатории  |    | метилметакрилаты, гипс, кремний и др.)  | 1 раз в год  | СанПиН 2.1.3.1375-03  |
|    | Операционные, процедурные кабинеты  |    | лекарственные средства  | 1 раза в 2 года  |    |
|    | Морги, ПАО, бюро СМЭ  |    | фенол и формальдегид озон  | 1 раза в 2 года 1 раза в 2 года  |    |
|    | кабинеты озонотерапии гараж и санитарный транспорт (в помещении гаража и в салонах автомобилей - 30% от количества машин):  |    | азот диоксид, окись углерода, формальдегид, фенол, бензол  | 1 раза в 2 года  |    |
| 15.  | Палаты, помещения с постоянными рабочими местами и др. помещения с нормируемыми показателями микроклимата  | Микроклимат:  | температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха  | 2 раза в год (теплый и холодный периоды)  | СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПин 2.2.4.548-96  |
| 16.  | Помещения с постоянными рабочими местами и др. помещения с нормируемыми показателями  | Освещенность:  | Уровни искусственной освещенности  | 1 раз в год  | СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03  |
| 17.  |    | Шум от работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного  | Уровни звука, звукового давления в октавных полосах и др. нормируемые показатели  | При вводе в эксплуатацию При реконструкции  | СанПиН 2.1.3.1375-03 СП 2.2.4/2.1.8.562-96  |
| 18.  | ЦСО и пищеблок, аптека  | Внутренние водопроводные сети  | Качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям  | Перед началом эксплуатации После проведения ремонта внутренней водопроводной сети  | СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.1.4.1116-02 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями N 1 (СП 1.1.2193-07)  |
|    | артезианские скважины ЛПУ  |    |    | После аварийных ситуаций  |    |
| 19.  | Бассейны  | Вода лечебных бассейнов  | Микробиологические показатели (колиформные бактерии, колифаги и лецитиназоположи- тельные стафилококки)  | 2 раз в год  | СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПин 2.1.2.1188-03 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями N 1 (СП 1.1.2193-07)  |
|    |    |    | Смывы с поверхностей (поручни, чаша бассейна, ванны)  | 2 раз в год  | СанПин 2.1.2.1188-03  |
| **Работа с возбудителями I-IV групп патогенности**  |
| 20.  | Клинико- диагностические и микробиологичес- кие лаборатории  | Работа с возбудителями I- IV групп патогенности  | Проведение бактериологического контроля в лаборатории методом исследования смывов с объектов окружающей среды  | В соответствии с планом внутрилаборатор- ного контроля  | СанПиН 2.1.3.1375-03 СП 1.3.2322-08 СП 1.2.1318-03 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями N 1 (СП 1.1.2193-07)  |

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

 **2. Объекты, на которых не требуется выполнение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля**

1. Объекты розничной торговли непродовольственными товарами;

2. Парикмахерские не оказывающие услуги маникюра, педикюра, косметики и косметологии;

3. Гостиницы;

4. Общежития;

5. Музеи;

6. Библиотеки;

7. Театры;

8. Цирки;

9. Дискотеки;

10. Кинотеатры;

11. Выставочные залы;

12. Объекты ритуальных услуг;

13. Общественные туалеты;

14. Приемные пункты прачечных, химчисток;

15. Спортивные комплексы (стадионы, клубы, фитнес-центры и т.п.) без бань-саун, бассейнов, организаций общественного питания;

16. Центры социального обслуживания населения;

17. Офисные помещения;

18. Дошкольные, школьные учреждения, за исключением имеющих в своем составе пищеблоки;

19. Объекты розничной торговли нескоропортящимися пищевыми продуктами в промышленной упаковке;

20. Объекты розничной торговли табачными изделиями;

21. Объекты розничной торговли плодоовощной продукцией;

22. Объекты общественного питания, реализующие нескоропортящиеся пищевые продукты в промышленной упаковке и (или) алкогольные напитки (бары, рюмочные и т.п.);

23. Предприятия, осуществляющие расфасовку нескоропортящихся пищевых продуктов;

24. Производство соли;

25. Производство специй.

26. Медицинские организации и другие организации, осуществляющие работы и услуги по оказанию медицинской помощи без парентеральных вмешательств, без использования медицинского инструментария и оборудования для осмотра, диагностики и лечения, без применения аппаратов, являющихся источниками ионизирующих и неионизирующих излучений, а также не осуществляющие работы с возбудителями инфекционных заболеваний человека 1-4 групп патогенности (кабинеты лечебной физкультуры, массажа, мануальной терапии, терапевта, педиатра, гомеопата, невролога, кардиолога, генетика, психотерапевта, психиатра, гематолога, ревматолога, профпатолога, эндокринолога и других специалистов, осуществляющих консультативный прием в соответствии с вышеперечисленными условиями).

27. Организации, осуществляющие фармацевтическую деятельность в области оборота лекарственных средств для медицинского применения:

- аптечные учреждения (аптеки, аптечные магазины, пункты, киоски), не осуществляющие изготовление и фасовку лекарственных средств, а также реализацию МИБП;

- аптеки ЛПУ, не осуществляющие изготовление и фасовку лекарственных средств;

- предприятия оптовой торговли лекарственными средствами, не осуществляющие хранение и реализацию МИБП.

28. В организациях, для которых медицинская и фармацевтическая деятельность не является основной (стационарные учреждения социальной защиты, профилактории и т.д.) вопрос о необходимости осуществления производственного контроля решается в соответствии с п.п.23, 24.