

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителя и благополучия человека
Главный Государственный санитарный
врач Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА

21 марта 2022 г.

2.3. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

**РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СООТВЕТСТВИЕМ
ИЗГОТОВЛЕННОЙ ПРОДУКЦИИ СТАНДАРТАМ, ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТАМ
И ТЕХНИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
МР 2.3.0279-22**

1. Разработаны: Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Брагина И.В., Шевкун И.Г., Фомичева О.Е.), Управлением Роспотребнадзора по Свердловской области (Козловских Д.Н., Власов И.А., Шелунцова Н.Г., Андреев А.А.), ФБУН "Екатеринбургский медицинский-научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий" (Мажаева Т.В.).

2. Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 21 марта 2022 г.

3. Введены впервые.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с производством и обращением пищевой **продукции**, в том числе продукции общественного питания, и могут быть использованы в практической деятельности хозяйствующими субъектами при организации работы по производству и обращению указанной пищевой продукции.

1.2. МР содержат рекомендуемые объем и кратность проведения производственного контроля на предприятиях торговли, общественного питания, пищевой промышленности, включая перечень нормируемых показателей (**приложения 1 и 2** к настоящим МР).

Объем и периодичность лабораторных исследований на каждом конкретном объекте рекомендуется определять с учетом характеристик производства, безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

**II. РЕКОМЕНДАЦИИ К СОДЕРЖАНИЮ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

2.1. При разработке программ производственного контроля учитываются процедуры системы контроля качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП.

2.2. В программу производственного контроля рекомендуется включать следующие сведения:

2.2.1. Сведения о субъекте деятельности:

- наименование;
- адрес места регистрации;
- ИНН, ОГРН;
- контактные данные (номер телефона, адрес электронной почты, факс и иные)

2.2.2. Сведения о производственном объекте:

- наименование;
- адрес места нахождения;
- ФИО ответственного лица за организацию производственного контроля и дата утверждения программы производственного контроля для указанного объекта, в соответствии с которой осуществляется производственный контроль.

2.2.3. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей.

2.2.4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции.

Рекомендуемые типовые программы организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции в предприятиях торговли с указанием объектов, параметров контроля, периодичности контроля, ответственных лиц, нормативных документов приведены в [приложении 1](#) к настоящим МР и в предприятиях общественного питания, пищевой промышленности с указанием объектов, параметров контроля, периодичности контроля, ответственных лиц, нормативных документов приведены в [приложении 2](#) к настоящим МР.

2.2.5. Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса.

2.2.6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

2.2.7. Перечень форм и типовые бланки учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля.

2.2.8. Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

2.2.9. Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки.

2.3. Для предприятий пищевой промышленности рекомендуется предусмотреть в программе производственного контроля следующие дополнительные разделы:

- контроль за факторами окружающей среды в зоне влияния предприятия;
- контроль за загрязнением атмосферного воздуха;
- контроль за загрязнением почвы.

Приложение 1
к МР 2.3.0279-22

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТИПОВАЯ ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ <*> С УКАЗАНИЕМ
ОБЪЕКТОВ, ПАРАМЕТРОВ КОНТРОЛЯ, ПЕРИОДИЧНОСТИ КОНТРОЛЯ,
ОТВЕТСТВЕННЫХ ЛИЦ, НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

<*> При организации производственного контроля в предприятиях торговли, имеющих собственные производственные помещения, в части организации производственного контроля в производственных помещениях, рекомендуется руководствоваться типовой программой организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности ([приложение 2](#) к настоящим МР).

N п/п	Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Продукция:					
1а	Контроль на этапе приема продукции	Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация; декларация о соответствии; ветеринарная экспертиза) - наличие маркировки - оценка состояния упаковки (целостность) 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия - каждая партия - каждая партия 	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 005/2011 ; ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки - оценка условий хранения продукции - оценка соблюдения сроков годности продукции - оценка маркировки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах) - лабораторный контроль по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно - ежедневно, с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	<p>Ответственное должностное лицо</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	ТР ТС 005/2011 ; ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, СП 2.3.6.3668-20 ; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)
1в	Контроль на этапе	Пищевая продукция,	- оценка состояния упаковки	- каждая партия	Ответственное должностное	ТР ТС 005/2011 ;

	подготовки продукции к реализации (растаривание, фасовка)	упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка соответствия маркировки, в том числе после фасовки - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения продукции - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - лабораторный контроль по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия - каждая партия - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	лицо Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20 ; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)
1г	Контроль на этапе реализации продукции	Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки - оценка сроков годности - условия хранения продукции - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - лабораторный контроль по микробиологическим показателям - лабораторный контроль за незаявленными непреднамеренно присутствующими веществами 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно - ежедневно - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно, при обращениях потребителей - в зависимости от категории риска продукции: 1) ЧБР, ВР, ЗР - не менее 1 раза в квартал в объеме не менее 5% от ассортимента реализуемой продукции 2) СР, УР - 1 раз в 6 месяцев не менее 5% от ассортимента реализуемой продукции - при сомнении в качестве и/или наличии информации, в том числе в общедоступных ресурсах (СМИ, интернет) об их содержании либо превышении гигиенических нормативов 	Ответственное должностное лицо Ответственное должностное лицо Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 005/2011 ; ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20 ; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)
2)	Санитарно-техническое состояние:					
2a	Контроль за функционированием инженерных систем и оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - вентиляция и кондиционирование; - водоснабжение; - водоотведение; - освещение; - оборудование (холодильное, технологическое, торговое) 	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка исправности инженерных сетей и оборудования - оценка эффективности работы инженерных систем и оборудования и их обслуживание 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров 	Ответственное должностное лицо и/или специализированная организация	ТР ТС 005/2011 ; ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20 ; СанПиН 2.1.3684-21

2б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20
2в	Контроль за учетом численности и определения заселенности объектов и территории грызунами и членистоногими	Заселенность грызунами и членистоногими	- визуальная оценка, осмотр ловушек	- не менее 2 раз в месяц	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 3.3686-21
3)	Санитарно-эпидемиологический режим					
3а	качество используемой воды (при наличии отделов кулинарии и реализации продукции в развес)	Вода питьевая	- лабораторные исследования воды (микробиологические показатели)	- 2 раза в год	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 1.2.3685-21
3б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальное сопоставление области применения моющих и дезинфицирующих средств с обрабатываемыми поверхностями - лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- перед использованием - 2 раза в год	Ответственное должностное лицо Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства; паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
3в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дезинфекционной обработки - лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	- при использовании в соответствии с инструкцией - 2 раза в год не менее 10 смывов на БГКП и 5 яйца гельминтов и цисты патогенных простейших - при наличии разрубочной для мяса - не менее 5 смывов 2 раза в год на сальмонеллы, листерии; - при наличии фасовки молочной продукции - не менее 5 смывов 2 раза в год на стафилококк; - при наличии овощных складов - не	Ответственное должностное лицо Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; МР 4.2.0220-20

				менее 5 смыслов 2 раза в год на иерсинии		
3г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров; - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды 	<ul style="list-style-type: none"> - при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы в течение смены - ежедневно до начала работы и в течение смены 	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021

Приложение 2
к МР 2.3.0279-22

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТИПОВАЯ ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ С УКАЗАНИЕМ ОБЪЕКТОВ, ПАРАМЕТРОВ
КОНТРОЛЯ, ПЕРИОДИЧНОСТИ КОНТРОЛЯ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЛИЦ,
НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ <*>**

<*> Программа производственного контроля является неотъемлемой частью разработанной на предприятии документации по системе менеджмента обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями статей 10, 11 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация,
-------	--------------------------------	-----------------------	---	--	--	--

						регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1a	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки) - оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) - оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия - каждая партия - каждая партия - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория 	<ul style="list-style-type: none"> ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в 	<ul style="list-style-type: none"> Ответственное должностное лицо предприятия производственная 	<ul style="list-style-type: none"> ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

			лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	доброкачественности и безопасности продукции	лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Производственная лаборатория предприятия</p> <p>Привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<p>- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:</p> <p>1) органолептическим</p> <p>2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие</p>	<p>1) каждая партия с регистрацией в журнале</p> <p>2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции</p>	<p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных</p>

			фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	и/или объемов выпускаемой продукции		мероприятий; план ХАССП предприятия
1е	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011 ; ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1ж	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки собственными транспортными средствами)	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности - оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной - визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	- каждая партия - каждая партия - каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011 ; ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; ГОСТ, ТУ, СТО на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
2)	Производственное оборудование, инвентарь					
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния	- перед началом работы - перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное	ТР ТС 021/2011 ; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; программа обязательных

			<p>производственного инвентаря</p> <p>- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля</p>	<p>- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования</p> <p>- ежедневно</p>	<p>лицо предприятия</p> <p>Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией</p>	<p>предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	<p>- вентиляция и кондиционирование</p> <p>- водоснабжение</p> <p>- водоотведение</p> <p>- освещение</p>	<p>- визуальная оценка исправности инженерных систем</p> <p>- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание</p>	<p>- ежедневно перед началом работы</p> <p>- согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров</p>	<p>Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору</p>	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
3б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	<p>Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:</p> <p>- микробиологические</p> <p>- санитарно-химические</p> <p>- физико-химические</p>	<p>- не реже 1 раза в квартал</p> <p>- не реже 1 раза в 6 месяцев</p> <p>- не реже 1 раза в квартал</p>	<p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>СанПиН 1.2.3685-21;</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21</p>

			- радиологические	- не реже 1 раза в квартал Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора		
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям - лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- перед использованием - перед использованием - 2 раза в год	Ответственное должностное лицо предприятия Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 ; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки - лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	- при использовании в соответствии с инструкцией - ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших; - ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - Иерсинии	Ответственное должностное лицо Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 ; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением)	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011 ; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; приказ Минздрава

		<p>пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы в течение смены - ежедневно до начала работы и в течение смены 		<p>России N 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
--	--	--	--	--	--	---
