

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование  
Российской Федерации

### 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

Москва 2022

**Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. 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.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителя и благополучия человека  
Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации



*А.Ю. Попова* — 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

### 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

| № п/п | Объект контроля/ этап контроля     | Контролируемый фактор  | Определяемые показатели, параметры контроля  | Периодичность производственного контроля | Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой стороной 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 | - оценка условий транспортирования и сроков годности<br>- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечиваемой прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация; декларация о | - каждая партия<br><br>- каждая партия   | Ответственное должностное лицо  | ТР ТС 005/2011;<br>ТР ТС 021/2011;<br>ТР ТС 022/2011 и.т.д.<br>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;<br>СП 2.3.6.3668-20 |

\* 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 настоящему МР).

|    |   |   |  |  |  |  |
|----|---|---|--|--|--|--|
| 1б | Контроль на этапе хранения продукции  | Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией | соответствию; ветеринарная экспертиза)<br>- наличие маркировки<br>- оценка состояния упаковки (целостность)<br>- оценка состояния упаковки<br>- оценка условий хранения продукции<br>- оценка соблюдения сроков годности продукции<br>- оценка маркировки<br>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах)<br>- лабораторный контроль по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям | - ежедневно<br>- ежедневно, с регистрацией в журнале<br>- ежедневно<br>- ежедневно<br>- ежедневно<br>- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции | Ответственное должностное лицо<br><br>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория | ТР ТС 005/2011;<br>ТР ТС 021/2011;<br>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 подготовки продукции к реализации (растаривание, фасовка) | Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией | - оценка состояния упаковки<br>- оценка соответствия маркировки, в том числе после фасовки<br>- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения продукции<br>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)<br>- лабораторный контроль по санитарно-химическим, физико-химическим и  | - каждая партия<br>- каждая партия<br>- каждая партия<br>- каждая партия<br>- при возникновении сомнений в доброкачественности   | Ответственное должностное лицо<br><br>Производственная лаборатория предприятия и/или                             | ТР ТС 005/2011;<br>ТР ТС 021/2011;<br>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.) |





|    |  |  |  | содержании либо<br>превышении<br>гигиенических<br>нормативов   |   |   |
|----|--|--|--|--|---|---|
| 2) | Санитарно-техническое состояние:   |  |  |  |   |   |
| 2а | Контроль за функционированием инженерных систем и оборудования   | - вентиляция и кондиционирование;<br>- водоснабжение;<br>- водоотведение;<br>- освещение;<br>- оборудование (холодильное, технологическое, торговое) | - визуальная оценка исправности инженерных сетей и оборудования<br>- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание | - ежедневно перед началом работы<br>- согласно графика планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров | Ответственное должностное лицо и/или специализированная организация | ТР ТС 005/2011;<br>ТР ТС 021/2011;<br>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;<br>СП 2.3.6.3668-20;<br>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;<br>ТР ТС 021/2011;<br>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;<br>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;<br>СП 2.3.6.3668-20;<br>СанПиН 3.3686-21  |
| 3) | Санитарно-эпидемиологический режим   |  |  |  |   |   |
| 3а | качество используемой воды (при наличии отделов кулинарии и  | Вода питьевая  | - лабораторные исследования воды (микробиологические показатели)   | - 2 раза в год   | Производственная лаборатория предприятия и/или                      | ТР ТС 021/2011и технические регламенты на отдельные виды  |

|    |   |  |  |  |  |  |  |   |
|----|---|--|--|--|--|--|--|---|
|    | реализации продукции в развес)            |  |  |  |  |  | аккредитованная лаборатория  | пищевой продукции;<br>СП 2.3.6.3668-20;<br>СанПиН 2.1.3684-21;<br>СанПиН 1.2.3685-21  |
| 36 | Качество моющих и дезинфицирующих средств | Моющие и дезинфицирующие средства                              | - визуальное сопоставление области применения моющих и дезинфицирующих средств с обрабатываемыми поверхностям<br>- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)  | - перед использованием<br><br>- 2 раза в год   |  |  | Ответственное должностное лицо<br><br>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория | ТР ТС 021/2011;<br>СП 2.3.6.3668-20;<br>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<br><br>- 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<br><br>- 2 раза в год не менее 10 смывов на БГКП и 5 яйца гельминтов и цисты патогенных простейших<br>- при наличии разрубочной для мяса – не менее 5 смывов 2 раза в год на сальмонеллы, листерии;<br>- при наличии фасовки молочной продукции – не менее 5 смывов 2 |  |  | Ответственное должностное лицо<br><br>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория | ТР ТС 021/2011;<br>СП 2.3.6.3668-20;<br>МР 4.2.0220-20  |

|    |                          |  |   |  |  |
|----|--------------------------|--|---|--|--|
|    |                          |  |   |  |  |
| 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"> <li>- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров;</li> <li>- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых</li> <li>- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника</li> <li>- визуальный контроль за качеством обработки рук</li> <li>- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</li> <li>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</li> <li>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</li> <li>- ежедневно до начала работы в течение смены</li> <li>- ежедневно до начала работы и в течение смены</li> </ul> | <p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>ТР ТС 021/2011;<br/>СП 2.3.6.3668-20;<br/>приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021</p> |

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\*

| № 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, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля  |
|-------|--|---|--|---|--|---|
| 1)    | Сырье, продукция, упаковка, материалы:   |   |  |   |  |   |
| 1а    | Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов | Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы | - оценка условий транспортирования и сроков годности<br>- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации | - каждая партия<br><br>- каждая партия<br><br>- каждая партия | Ответственное должностное лицо предприятия<br>Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 005/2011;<br>ТР ТС 021/2011;<br>ТР ТС 022/2011 и<br>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;<br>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;<br>программа обязательных предварительных мероприятий; |

\* 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).

|    |   |  |  |   |   |   |
|----|---|--|--|---|---|---|
|    |   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)</li> <li>- оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной, потребительской</li> <li>- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)</li> <li>- оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- каждая партия</li> <li>- при наличии (в соответствии с договором поставки)</li> <li>- при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности</li> </ul>                   | <p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p> | <p>план ХАССП предприятия</p>   |
| 16 | Контроль на этапе хранения продукции  | Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы | <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия хранения пищевой продукции</li> <li>- оценка маркировки, сроков годности</li> <li>- оценка состояния упаковки</li> <li>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</li> <li>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно с регистрацией в журнале</li> <li>- ежедневно</li> <li>- ежедневно</li> <li>- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции</li> </ul> | <p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>   | <p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p> |
| 1в | Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства | Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения</li> <li>- оценка состояния упаковки</li> <li>- оценка соответствия продукции по органолептическим</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- каждая партия</li> <li>- ежедневно</li> <li>- ежедневно</li> </ul>   | <p>Ответственное должностное лицо предприятия</p>   | <p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на</p>   |

|    |  |   |   |  |   |  |
|----|--|---|---|--|---|--|
|    | (растаривание и иные операции)   |   | <p>параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции</li> <li>- каждая партия</li> </ul> | <p>Производственная лаборатория и/или предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>   | <p>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 | <p>Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции</p> | <p>Объект контроля – продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства</p> | <p>- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства</p>  | <p>Ответственное должностное лицо предприятия<br/>Производственная лаборатория предприятия<br/>Привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>            | <p>ТР ТС 021/2011;<br/>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> | <p>ТР ТС 021/2011;<br/>ТР ТС 022/2011 и технические</p>  |
| 1д | <p>Контроль качества и безопасности</p>  | <p>Готовая продукция</p>  | <p>- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:</p>   |  |   | <p>ТР ТС 021/2011;<br/>ТР ТС 022/2011 и технические</p>  |

|  |  |   |   |  |  |
|--|--|---|---|--|--|
| готовой пищевой продукции  |  | <p>1) органолептическим</p> <p>2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию</p> <p>3) микробиологическим</p> <p>4) санитарно-химическим</p> <p>5) паразитологическим</p> <p>6) радиологическим</p> | <p>1) каждая партия с регистрацией в журнале</p> <p>2-4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции</p> | <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p> | <p>регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>                                     |
| Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции   | Готовая продукция                        | <p>- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим)</p> <p>- оценка сроков годности готовой продукции</p> <p>- оценка состояние улаковки готовой продукции</p>  | <p>- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале</p>   | <p>Ответственное должностное лицо предприятия</p>  | <p>ТР ТС 005/2011;<br/>ТР ТС 021/2011;<br/>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</p> |
| Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки собственными | Готовая продукция, транспортное средство | <p>- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации</p>   | <p>- каждая партия</p>  | <p>Ответственное должностное лицо предприятия</p>  | <p>ТР ТС 005/2011;<br/>ТР ТС 021/2011;<br/>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p>  |

|  |  |   |  |   |  |
|--|--|---|--|---|--|
|  | транспортными средствами)                | о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации<br>- оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности<br>- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной<br>- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке | - каждая партия<br><br>- каждая партия   |   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ, ТУ, СТО на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия   |
| 2) Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря | Производственное оборудование, инвентарь | - визуальная оценка исправности оборудования, средств автоматического контроля<br>- визуальная оценка состояния производственного инвентаря<br><br>- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля  | - перед началом работы<br><br>- перед началом работы<br><br>- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования<br>- ежедневно | Ответственное должностное лицо предприятия<br><br>Ответственное должностное лицо предприятия<br><br>Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией | ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия |



|    |    |   |  |  |  |  |  |  |
|----|----|---|--|--|--|--|--|--|
| 3) | 3а | Санитарно-техническое состояние производственных помещений: | Контроль за функционированием инженерных систем                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- вентиляция и кондиционирование</li> <li>- водоснабжение</li> <li>- водоотведение</li> <li>- освещение</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальная оценка исправности инженерных систем</li> <li>- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно перед началом работы</li> <li>- согласно графика планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров</li> </ul>           | Ответственное должностное лицо предприятия/ или специализированная организация по договору | ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия |
| 36 |    | Контроль за состоянием внутренней отделки помещений         | Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений | визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка  | Ответственное должностное лицо предприятия   | ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия |  |  |
| 4) | 4а | Санитарно-эпидемиологический режим                          | Качество используемой воды   | Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: <ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиологические</li> </ul> | Производственная лаборатория и/или предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория  | ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21   |  |  |

|    |   |                                   |  |   |  |   |
|----|---|-----------------------------------|--|---|--|---|
|    |   |                                   | <p>- санитарно-химические</p> <p>- физико-химические</p> <p>- радиологические</p>  | <p>- не реже 1 раза в 6 месяцев</p> <p>- не реже 1 раза в квартал</p> <p>- не реже 1 раза в квартал</p> <p><i>Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора</i></p> |  |   |
| 46 | Качество моющих и дезинфицирующих средств | Моющие и дезинфицирующие средства | <p>- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности</p> <p>- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям</p> | <p>- перед использованием</p> <p>- перед использованием</p>   | Ответственное должностное лицо предприятия | <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия;</p> <p>инструкции на моющие и дезинфицирующие</p> |

|    |   |  |  |   |   |   |
|----|---|--|--|---|---|---|
| 4в | Качество проводимой мойки и дезинфекции | Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал | <p>- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)</p> <p>- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</p> <p>- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала</p> | <p>- 2 раза в год</p> <p>- при использовании в соответствии с инструкцией</p> <p>- ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших;</p> <p>- 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, муксомольно-крупяных - Иерсинии</p> | <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p> <p>Ответственное должностное лицо</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p> | <p>средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства</p> <p>ТР ТС 021/2011; программа обязательных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20</p> |
|----|---|--|--|---|---|---|

|    |                          |  |  |  |  |   |
|----|--------------------------|--|--|--|--|---|
| 4г | Личная гигиена персонала | Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров</li> <li>- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых</li> <li>- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника</li> <li>- визуальный контроль за качеством обработки рук</li> <li>- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</li> <li>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</li> <li>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</li> <li>- ежедневно до начала работы в течение смены</li> <li>- ежедневно до начала работы и в течение смены</li> </ul> | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия |
|----|--------------------------|--|--|--|--|---|