

2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Дата

**Программа производственного контроля (примерный образец)
для предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли пищевыми
продуктами.**

План лабораторных исследований и инструментальных замеров (примерный образец)

| № | Предмет контроля | Периодичность | Объект контроля | Место проведения контроля | Вид контроля | Кем проводится контроль | Основание для контроля |
|---|--|---------------|-----------------------------|---|--|--|---|
| 1 | Эффективность рабочих растворов дезсредств | ежедневно | Рабочие растворы дезсредств | Рабочие кабинеты и подсобные помещения, в которых осуществляется приготовление и многократное использование рабочих растворов | Контроль концентрации рабочих растворов дезсредств с использованием химических индикаторов | Сотрудники предприятия, выполняющие дезинфекцию под контролем администратора | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических |

| | | | | | | | |
|---|---|-----------------|--------------------------|--------------------|--|--|---|
| | | | | дезсредств | | | (профилактических мероприятий) (далее СП 1.1.1058-01) Раздел 7 СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» |
| 2 | Эффективность обеззараживания воздуха в холодильных камерах | 1 раз в квартал | Воздух холодильных камер | Холодильные камеры | Санитарно-бактериологические исследования проб воздуха на общую микробную обсемененность (КОЕ), золотистый стафилококк | Специалисты аккредитованного испытательного-лабораторного центра по договору | Раздел 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Раздел 7 СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, |

| | | | | | | | |
|---|--|--------------|--|--|--|---|--|
| | | | | | | | реализующих пищевую продукцию» |
| 3 | Качество дезинфекции производственных инструментов | 2 раза в год | Ножи, доски разделочные, средства индивидуальной защиты (перчатки, кольчуги) | Помещения, в которых осуществляется обработка инструментов | Санитарно-бактериологические исследования смывов на золотистый стафилококк, бактерии группы кишечной палочки и другие микроорганизмы | Специалисты аккредитованного испытательного-лабораторного центра по договору | ст. 10, 11 ТР ТС 021/2011 раздел 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Раздел 7 СП 2.3.6.366-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» |
| 4 | Качество поступающей на предприятие холодной (горячей) воды, а также пищевого льда | 2 раза в год | На вводе, по разводящей сети (тупиковая точка) на предприятии | | | Сотрудники предприятия, выполняющие ПСО, под контролем специалиста, закрепленного приказом по | Ст. 12 ТР ТС 021/2011 Раздел СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации |

| | | | | | | | |
|---|--|-----------|----------------------------|--|--|--|--|
| | | | | | | предприятию | общественного питания населения»; Раздел 7 СП 2.3.6.366-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» |
| 5 | Соблюдение технологического режима визуально и лабораторные исследования | ежедневно | По технологии производства | Рабочие цеха, склад готовой продукции или раздача на предприятии | Санитарно-бактериологические исследования смывов на стерильность | Специалисты аккредитованного испытательного-лабораторного центра по договору | Ст. 10, 11 ТР ТС 021/2011, Раздел 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Раздел 7 СП 2.3.6.366-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» |

| | | | | | | | |
|---|---|---|--------------------------------------|--|---|---|--|
| 6 | Эффективность работы стерилизующей аппаратуры | Ежедневно при каждом цикле стерилизации | Паровые, воздушные стерилизаторы | Специальные помещения, в которых осуществляется стерилизация инструментов и материалов | Применение химических тест-индикаторов (внешних и внутренних) | Сотрудники предприятия, выполняющие стерилизацию, под контролем специалиста, закрепленного приказом | Ст. 10, 11 ТР ТС 021/2011 Раздел 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Раздел 7 СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» |
| | | 2 раза в год | | | Постановка биотестов, содержащих споры термоустойчивых микроорганизмов | Специалисты аккредитованного испытательного-лабораторного центра по договору | |
| 7 | Параметры микроклимата (температура воздуха, влажность, скорость движения воздуха и т.д.) | 1 раз в 6 месяцев (холодный и теплый период года) | Условия труда работников предприятия | Рабочие места в цехах предприятия | Инструментальные исследования, осуществляемые аккредитованным испытательно-лабораторным | Специалисты аккредитованного испытательного-лабораторного центра по договору | Ст. 10, 11 ТР ТС 021/2011 Раздел 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- |

| | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|-------------|--------------------------------------|------------------------------|---|--|---|
| | | | | | центром | | эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Раздел 7 СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» |
| 8 | Параметры освещенности рабочих мест | 1 раз в год | Условия труда работников предприятия | Рабочие места на предприятии | Инструментальные исследования, осуществляемые аккредитованным испытательно-лабораторным центром | Специалисты аккредитованного испытательно-лабораторного центра по договору | Ст. 10, 11 ТР ТС 021/2011 Раздел 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Раздел 7 СП 2.3.6.366 |

| | | | | | | | |
|----|--|------------------------|-----------------------------------|---|---|--|--|
| | | | | | | | 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» |
| 9 | Концентрации химических веществ на предприятии (при наличии) | 1 раз в год | Условия труда работников | Рабочие места | Инструментальные исследования, осуществляемые аккредитованным испытательно-лабораторным центром | Специалисты аккредитованного испытательного-лабораторного центра по договору | Раздел 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Раздел 7 СП 2.3.6.366-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» |
| 10 | Качество дезинфекции | не реже 1 раза в месяц | Условия транспортировки продукции | Автомобильный транспорт, используемый для транспортировки продукции | Проведение дезинфекции | Дезинфектор по договору | СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации |

| | | | | | | | |
|----|--|------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-------------------------|---|
| | | | | | | | помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» п. 2.1 |
| 11 | Контроль отсутствия насекомых и грызунов | не реже 1 раза в месяц | Условия хранения продукции | Помещения организации | Проведение дератизации и дезинсекции | Дезинфектор по договору | СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» п. 2.1 |

Выписка из прейскуранта

ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области"

| № | Наименование работ | Ед. изм. | Цена (руб.) |
|----|---|----------|-------------|
| 1 | 10. ИЗМЕРЕНИЕ ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ: | | |
| 2 | 10.13. Измерение параметров микроклимата | ед | 215,00 |
| 3 | 10. 9. Измерение искусственной освещенности, пульсации. | ед | 215,00 |
| 4 | 17. 4. САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВОЗДУХА НА: | | |
| 5 | 17. 4. 1э. общее микробное число (ОМЧ) (отбор эпидемиологом) | ед | 190,00 |
| 6 | 17. 4. 2э. стафилококк (отбор эпидемиологом) | ед | 265,00 |
| 7 | 17. 3. САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ И ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ | | |
| 8 | 17. 3. 1. бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ед | 175,00 |
| 9 | 17. 3. 2. стафилококк | ед | 240,00 |
| 10 | 17. 3. 3. условно-патогенную флору (УПФ) | ед | 420,00 |
| 11 | 17. 3. 8. сальмонеллы | ед | 360,00 |
| 12 | 17. 3. 5. стерильность | ед | 340,00 |
| 13 | 17. 5. БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ СТЕРИЛИЗУЮЩЕЙ АППАРАТУРЫ: | | |
| 14 | 17. 5. 1. биологическими тестами | ед | 390,00 |
| 15 | 17. 2. САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВОДЫ: | | |
| 16 | 17. 2. 1. 1. общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) | ед | 390,00 |
| 17 | 17. 2. 1. 2. общее микробное число (ОМЧ) | ед | 160,00 |
| 18 | 17. 2. 1. 4. Escherichia coli | ед | 308,00 |
| 19 | 17. 2. 1.10. энтерококки | ед | 303,00 |
| 20 | 12. 1. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВОДЫ: | | |
| 21 | 12. 1.16. определение жесткости | ед | 195,00 |
| 22 | 12. 1.20. определение цветности | ед | 226,00 |
| 23 | 12. 1.22. определение мутности | ед | 144,00 |
| 24 | 12. 1.23. определение рН | ед | 85,00 |
| 25 | 12. 1.43. определение запаха при 20С | ед | 26,00 |
| 26 | 12. 1.47. определение железа | ед | 196,00 |
| 27 | 12. 1.51. определение дезрастворов | ед | 556,00 |
| 28 | 12. 3. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВОЗДУХА: | | |
| 29 | 12. 3.12. определение аммиака | ед | 1202,00 |
| 30 | 12. 3.15. определение диоксида азота | ед | 487,00 |
| 31 | 12. 3.39. определение взвешенных веществ (максимально разовая концентрация) | ед | 375,00 |
| 32 | 12. 4.10. определение предельных, непредельных углеводов в воздухе (1 соединение) | ед | 751,00 |
| 33 | 8. 1. ДЕРАТИЗАЦИЯ: | | |
| 34 | 8. 1.1 Разовая дератизация объектов (1 кв.м) | м2 | 8,00 |
| 35 | 8. 1.2. Дератизация объектов в сверхурочное время (1 кв.м) | м2 | 15,00 |
| 36 | 8. 1.3. Дератизация объектов до 100 кв.м (1 кв.м) | м2 | 6,00 |
| 37 | 8. 1.4. Дератизация объектов от 100 кв.м до 500 кв.м (1 кв.м) | м2 | 5,00 |
| 38 | 8. 1.5. Дератизация объектов от 500 кв.м до 1000 кв.м (1кв.м) | м2 | 3,50 |
| 39 | 8. 1.6 Дератизация объектов свыше 1000 кв.м (1 кв.м) | м2 | 3,00 |
| 40 | 8. 1.7. Дератизация объектов свыше 5000 кв.м. (1 кв.м) | м2 | 2,00 |
| 41 | 8. 1.8. Дератизация объектов свыше 10000 кв.м (1кв.м) | м2 | 1,00 |
| 42 | 8.2. ДЕЗИНСЕКЦИЯ: | | |
| 43 | 8.2.1. Дезинсекция объектов. (1 кв.м) | м2 | 4,00 |
| 44 | 8.3. ДЕЗИНФЕКЦИЯ: | | |
| 45 | 8.3.1. Заключительная дезинфекция помещений (обработка 1 кв м.) | м2 | 43,00 |
| 46 | 8.3.2. Профилактическая дезинфекция (1 кв.м.) | м2 | 20,00 |
| 47 | 8.3.3. Дезинфекция салона воздушного транспорта (1 кв.м.) | м2 | 32,00 |
| 48 | 8.3.4. Дезинфекция от плесневых грибов (1 кв.м.) | м2 | 60,00 |