

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 - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечиваемой прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация; декларация о	- каждая партия - каждая партия	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и.т.д. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; 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	<p>соответствию; ветеринарная экспертиза)</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие маркировки - оценка состояния упаковки (целостность) - 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"> - каждая партия - каждая партия - 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>	<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.)</p>
1в	Контроль на этапе подготовки продукции к реализации (растаривание, фасовка)	Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия - каждая партия - каждая партия - при возникновении сомнений в доброкачественности 	<p>Ответственное должностное лицо</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; СП 2.3.6.3668-20; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)</p>

1г	Контроль на этапе реализации продукции	Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	микробиологическим показателям - 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 показателя	и безопасности продукции - ежедневно - ежедневно - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно, при обращениях потребителей	аккредитованная лаборатория 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; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)
			- в зависимости от категории риска продукции: 1) ЧВР, 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	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	

				содержании либо превышении гигиенических нормативов		
2)	Санитарно-техническое состояние:					
2а	Контроль за функционированием инженерных систем и оборудования	- вентиляция и кондиционирование; - водоснабжение; - водоотведение; - освещение; - оборудование (холодильное, технологическое, торговое)	- визуальная оценка исправности инженерных сетей и оборудования - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графика 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	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; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21; 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 - 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	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

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 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; 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 - наличие товаровопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия - каждая партия - каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия 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;

* 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"> - 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 - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности 	<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"> - 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 лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	<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"> - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - ежедневно - ежедневно 	<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)	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	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	Производственная лаборатория и/или предприятия и/или аккредитованная лаборатория	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
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	- 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	Ответственное должностное лицо предприятия Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория	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
1д	Контроль качества и безопасности	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:			ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические

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; 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</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; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p>

транспортными средствами)		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		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 и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- перед началом работы - перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно	Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия 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"> - вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение 	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно перед началом работы - согласно графика планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров 	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"> - микробиологические 	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"> - 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; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
----	--------------------------	--	--	--	--	---