

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

ПИСЬМО

от 13 апреля 2009 г. N 01/4801-9-32

О ТИПОВЫХ ПРОГРАММАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

Руководитель
Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю
Руководитель Федеральной
службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей
и благополучия человека
Г.Г.ОНИЩЕНКО
10 марта 2009 года

**ПРИМЕРНЫЕ ТИПОВЫЕ ПРОГРАММЫ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ, В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ,
УЧРЕЖДЕНИЯХ БЫТОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ**

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

1. Объекты хозяйственно-питьевого водоснабжения;
2. Бассейны, аквапарки, бани-сауны с бассейнами (купелями);
3. Зоны отдыха населения (рекреации);
4. Салоны красоты, кабинеты педикюра, маникюра, кабинеты косметики и косметологии;
5. Прачечные, химчистки;
6. Очистные сооружения хозяйственно-бытовой канализации;
7. Полигоны ТБО;
8. Предприятия пищевой промышленности;
9. Предприятия общественного питания;

10. Организации оптовой и розничной продовольственной торговли;
11. Лечебно-профилактические учреждения;
12. Организации, осуществляющие фармацевтическую деятельность в области оборота лекарственных средств для медицинского применения, а именно:

**1.1. Примерная типовая программа
лабораторно-инструментальных исследований в рамках
производственного контроля на предприятиях
коммунально-бытового назначения**

N п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Бассейны, бани и сауны с бассейна- ми	Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 - 1,0 см и на глубине 25 - 30 см от поверхности зеркала воды)	<ul style="list-style-type: none"> - Органолептические показатели (мутность, цветность, запах) - Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон) - Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) - Паразитологические - Содержание хлороформа (при хлорировании) - Содержание формальдегида (при озонировании) 	<ul style="list-style-type: none"> 1 раз в сутки каждые 4 часа 2 раза в месяц 1 раз в квартал 1 раз в месяц 1 раз в месяц 	СанПиН 2.1.2.1188-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	Параметры микроклимата: <ul style="list-style-type: none"> - температура воздуха в зале ванны бассейна - температура воздуха в остальных помещениях 	<ul style="list-style-type: none"> 1 раз в сутки 2 раза в год 	СанПиН 2.1.2.1188-03

			- уровни искусственной освещенности	1 раз в год	
		Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, яйца гельминтов)	1 раз в квартал	СанПиН 2.1.2.1188-03
2	Аквапарки	Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна (не менее чем в 2 точках: в мелкой и глубокой частях на глубине 20 - 30 см от поверхности воды)	<ul style="list-style-type: none"> - Органолептические показатели (мутность, цветность, запах) - Температура воды в чаше бассейна - Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон) - Основные микробиологические показатели (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги, золотистый стафилококк) - Микробиологические и паразитологические исследования (возбудители кишечных инфекций, синегнойная палочка, цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов, легионелла) - Содержание хлороформа (при хлорировании), формальдегида (при озонировании), перманганатная окисляемость 	<ul style="list-style-type: none"> 1 раз в сутки 1 раз в сутки Перед началом работы и каждые 4 часа 1 раз в неделю При неудовлетворительных анализах на ОМЧ, ОКБ и/или ТКБ 1 раз в месяц 	СанПиН 2.1.2.1331-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	<ul style="list-style-type: none"> Параметры микроклимата: <ul style="list-style-type: none"> - температура воздуха и относительная влажность в зале ванны бассейна - температура воздуха в остальных помещениях 	<ul style="list-style-type: none"> 1 раз в сутки 2 раза в год 	СанПиН 2.1.2.1331-03
		Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезин-	Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, стафилококк, яйца гельминтов)	1 раз в квартал	СанПиН 2.1.2.1331-03

		фекции помещений			
		Лабораторный контроль воздуха водной зоны	Содержание хлороформа и хлора <*> Освещенность поверхности воды и уровни звука - перед открытием аквапарка и после ремонта/замены осветительного, вентиляционного оборудования и т.п.	При концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л	СанПиН 2.1.2.1331-03
3	Салоны красоты (кабинеты педикюра - маникюра, кабинеты косметики и косметологии)	Лабораторный контроль за качеством воздушной среды закрытых помещений	- Пробы воздуха на бактериальную обсемененность (кабинеты педикюра, маникюра, косметические и косметологические) - Содержание вредных химических веществ в соответствии с перечнем химических материалов, составов, используемых для химической завивки и окраски волос, маникюра	1 раз в квартал 1 раз в квартал	СанПиН 2.1.2.1199-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	- Освещенность рабочих мест - Параметры микроклимата производственных помещений - скорость движения воздуха - Параметры микроклимата производственных помещений: температура, влажность	- При вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов) - При вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пусконаладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования - 1 раз в неделю	СанПиН 2.1.2.1199-03
		Лабораторный	- Контроль качества дезинфекции	1 раз в месяц	СанПиН

		контроль качества обработки инструментария для маникюра, педикюра и косметологии	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль качества предстерилизационной очистки - Контроль качества стерилизации 	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p>	2.1.2.1199-03
4	Прачечные и химчистки	Лабораторный контроль за качеством воздушной среды производственных помещений	Содержание вредных химических веществ в соответствии с перечнем химических материалов, составов, используемых для химической чистки и стирки	1 раз в квартал	СП от 16.06.1972 N 979-72 СП 2.2.1289-03
		Лабораторный контроль освещенности рабочих мест	Освещенность рабочих мест	При вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов)	СП от 16.06.1972 N 979-72 СП 2.2.1289-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата	<ul style="list-style-type: none"> - Параметры микроклимата производственных помещений - скорость движения воздуха - Параметры микроклимата производственных помещений: температура, влажность 	<ul style="list-style-type: none"> - При вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пусконаладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования - 1 раз в неделю 	СП от 16.06.1972 N 979-72 СП 2.2.1289-03
5	Зоны рекреации	Лабораторный контроль за качеством почвы на спортивных, игровых, детских площадках, прибрежных зонах (пляж)	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарно-химические исследования (тяжелые металлы, мышьяк, нефтепродукты, бенз (а) пирен, пестициды) - Микробиологические показатели (индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы) - Паразитологические и энтомологические показатели 	<ul style="list-style-type: none"> - При открытии сезона, замене песка - При открытии сезона, замене песка, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании - При открытии сезона, замене песка ежемесячно 	СанПиН 2.1.7.1287-03

			(яйца гельминтов, личинки и куколки мух)	в период проведения летней оздоровительной компании	
		Лабораторный контроль за качеством воды поверхностных водоемов в зоне купания	Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением N 1 СанПиН 2.1.5.980-00	При открытии сезона, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании	СанПиН 2.1.5.980-00
6	Очистные сооружения хозяйственно-бытовой канализации	Лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем в черте населенного пункта	Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением N 1 СанПиН 2.1.5.980-00	Ежеквартально	СанПиН 2.1.5.980-00
Лабораторный контроль за качеством воды водоема выше и ниже места сброса при выпуске в водоем вне населенного пункта		Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением N 1 СанПиН 2.1.5.980-00	Ежеквартально	СанПиН 2.1.5.980-00	
Лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем вне населенного пункта		Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с утвержденным НДС	Ежеквартально	НДС	
Лабораторный контроль за качеством почвы при сбросе сточных вод с очистных сооруже-		Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с СанПиН 2.1.7.1287-03	Ежеквартально	СанПиН 2.1.7.1287-03	

	ний на почву			
	Санитарно-защитная зона Факторы окружающей среды	Лабораторные и инструментальные исследования: - атмосферный воздух (химические показатели) - шум	Объемы и периодичность устанавливаются проектом организации санитарно-защитной зоны	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03

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

Полигоны ТБО требуют разработки программ лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля с определением показателей контроля состояния окружающей среды и кратности в каждом конкретном случае в зависимости от местных условий.

При размещении объектов коммунально-бытового назначения в жилых домах (встроено-пристроенных помещениях) необходимо проведение замеров уровней шума при вводе в эксплуатацию технологического оборудования, после проведения ремонтных и наладочных работ, далее - 1 раз в год.

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

При аттестации рабочих мест (каждые 5 лет) и далее при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов оцениваются параметры условий труда на рабочем месте (в рабочей зоне) по следующим показателям: содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих веществ рабочей зоны (при наличии источников); физические факторы (микроклимат: температура; влажность воздуха; скорость движения воздуха; тепловое излучение; освещенность; температура рабочих поверхностей; шум, вибрация; электромагнитные излучения; физиолого-эргономические исследования) на основании требований СП 1.1.1058-01, СП 1.1.2193-07, Постановление Минтруда N 12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05.

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

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

N	Наименование	Объект	Определяемые показатели	Периодичность	Нормативная,
---	--------------	--------	-------------------------	---------------	--------------

п/п	объекта производст- венного контроля	исследования и (или) исследуемый материал		производственного контроля	нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	<p>Требования к упаковке и маркировке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) 	Каждая партия сырья и компонентов	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01</p>
			<p>Лабораторный контроль сырья и компонентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические, физико-химические показатели; - уровни содержания потенциально опасных химических соединений; - микробиологические, паразитологические показатели (рыба и нерыбные объекты промысла, мясо и мясные 	В соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых Инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля органолептических и физико-химических показателей, а также содержания микробиологических, паразитологических и химических	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация</p>

			продукты, свежие и свежемороженные зелень, ягоды, фрукты, овощи, питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения)	загрязнителей в поступающем сырье и компонентах	
2	Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов	Процессы производства	Технологический лабораторный контроль устанавливается предприятием-изготовителем в соответствии с отраслевыми инструкциями и другими нормативными документами с учетом определенных предприятием-изготовителем контрольных критических точек: по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности пищевых продуктов на технологических этапах производства Вода питьевая Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, физико-химические, микробиологические показатели	В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых Инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля органолептических и физико-химических показателей, а также содержания микробиологических и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах 1 раз в квартал	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.1.4.1074-01 нормативная и техническая документация
		Продукты переработки (готовая продукция)	Лабораторные исследования продуктов переработки: - органолептические показатели; - контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями-	Каждая партия	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация Федеральный закон от

			ми законодательства Российской Федерации; - наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления		02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ГОСТ Р 51074-2003 и другие правовые акты
			- физико-химические показатели	Не реже 1 раза в месяц, 10% от всех наименований выпускаемой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация
			- уровни содержания потенциально опасных химических веществ	Не реже 1 раз в квартал, 15% от всех наименований выпускаемой продукции;	
			- микробиологические показатели (при нормировании)	Не реже 1 раза в месяц, 10% от всех наименований выпускаемой продукции	
			- микронутриенты; - показатели пищевой ценности; - исследования на наличие ГМО (при использовании сырья растительного происхождения)	Не реже 1 раз в год, не менее 50% ассортимента выпускаемой продукции	
3	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности: Физические факторы: - микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха) - тепловое излучение; освещенность; температура рабочих поверхностей; шум, ультразвук, инфразвук,	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) При вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СанПиН 2.3.4.551-96 Постановление Минтруда России N 12 от 14.03.97 Р 2.2.2006-05

		<p>вибрация; электромагнитные излучения</p> <p>Физиолого-эргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты);</p> <p>Химические факторы: - вредные вещества 3-го и 4-го класса опасности (содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих воздух рабочей зоны веществ, смеси, в том числе вещества биологической природы, получаемые химическим синтезом (при наличии источников)</p>	<p>далее 1 раз в 2 года</p> <p>При аттестации рабочих мест</p> <p>2 раз в год</p>	
Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых Инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля микробиологических и паразитологических	Технические регламенты на соответствующие виды продукции нормативная и техническая документация

				загрязнителей с целью контроля режимов мойки и дезинфекции	
Санитарно-защитная зона	Факторы окружающей среды	Лабораторные и инструментальные исследования: - атмосферный воздух (химические показатели); - шум	Объемы и периодичность устанавливаются проектом организации санитарно-защитной зоны		Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03

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

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

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

		отипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)		
--	--	---	--	--

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

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

N п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
Объекты розничной торговли пищевыми продуктами					
1	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Сырье и пищевая продукция	- Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации - Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации - Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) - Овоскопирование яйца	Каждая партия продукции Каждая партия	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ГОСТ Р 51074-2003 СП 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Пищевая продукция и продовольственное сырье	Выборочный лабораторный контроль скоропортящейся пищевой продукции на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели)	1 раз в год по 1-му образцу от каждой группы скоропортящейся продукции согласно ассортиментному перечню	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
3	Санитарно-техническое состояние	Вода питьевая (при наличии на объекте фасовочных отделений и производственных цехов)	Лабораторные исследования воды (микробиологические показатели)	2 раза в год и после реконструкции, модернизации	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.1.4.1074-01
4	Санитарно-эпидемиоло-	Санитарная обработка	Смывы с объектов производственного окружения,	2 раза (не менее 10 смывов) в год	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07

	гический режим	помещений, оборудования, инвентаря	инвентаря, рук и спецодежды персонала		СП 2.3.6.1066-01
Объекты оптовой торговли пищевыми продуктами					
1	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Сырье и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации - Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации - Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) - Овоскопирование яйца 	Каждая партия продукции Каждая партия	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ГОСТ Р 51074-2003 СП 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Пищевая продукция и продовольственное сырье	Выборочный лабораторный контроль пищевой продукции на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели)	1 раз в год по 1-му образцу от каждой группы пищевой продукции согласно ассортиментному перечню	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
3	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха) - освещенность, шум, вибрация <p>- Химические факторы</p> <p>Физиолого-эргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p>	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) При вводе в эксплуатацию, при вводе нового технологического оборудования и далее при аттестации рабочих мест При аттестации рабочих мест	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 Постановление Минтруда N 12 от 14.03.97 Р 2.2.755-99
4	Санитарно-защитная зона (при наличии)	Факторы окружающей среды	Лабораторные и инструментальные исследования: <ul style="list-style-type: none"> - атмосферный воздух (химические показатели); - шум 	Объемы и периодичность устанавливаются проектом организации санитарно-защитной зоны	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03

Примечание. При размещении в организации продовольственной торговли организаций общественного питания, цехов по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий и других пищевых продуктов, а также иных организаций, не связанных с реализацией пищевых продуктов,

планы-программы производственного контроля разрабатываются с учетом требований санитарных норм и правил, а также технических регламентов к данным объектам.

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

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

N п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Аптечное учреждение, склад	Контроль за безопасностью продукции и товаров	Наличие разрешительной документации (свидетельства о государственной регистрации и др.) Соблюдение условий хранения и сроков годности лекарственных препаратов Контроль за соблюдением требований "Холодовой цепи" при хранении и реализации МИВП	На каждую партию Ежедневно 2 раза в день	Закон N 86-ФЗ Приказ МЗ РФ N 377 от 13.11.1996 Приказ МЗ РФ N 382 от 15.12.2002 СП 3.3.2.1120-02 СП 3.3.2.2330-08 СП 3.3.2.1248-03 (с изм. 18.02.2008)
2	Производственные аптеки (лекарственные формы, аптечная посуда, стерильная вода для приготовления инъекционных растворов, стерильная вода для новорожденных)	Контроль стерильности лекарственных форм	Стерильность	1 раз в квартал (не менее 3 проб)	МУ N 3182-84
3	Производственные аптеки	Оборудование для стерилизации	Контроль работы каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы) Бактериологическим методом	Каждый цикл стерилизации 2 раза в год	ФЗ от 30.03.1999 N 52-ФЗ МУ -287-113 МУК 4.2.1036-01 МУ 3.5-08 ОСТ 42-21-2-85
4	Производственные аптеки	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	2 раза в год (2 точки)	СанПиН 2.1.3.1375-03 МУ N 3182-84 МУ 3.5-08
5	Производственные аптеки	Микробиологические исследования методом смывов	Группа кишечной палочки и золотистый стафилококк	2 раза в год 10 - 20 смывов	СанПиН 2.1.3.1375-03 МУ N 3182-84 МУ 3.5-08

		(контроль качества дезинфекции)			
6	Производственные помещения Помещения хранения	Микроклимат	Температура воздуха, относительная влажность	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СанПиН 2.2.4.548-96
7		Шум от работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного	Уровни звука, звукового давления в октавных полосах и др. нормируемые показатели	При вводе в эксплуатацию При реконструкции	СанПиН 2.2.4.548-96 СН 2.2.4/2.1.8.562-96

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

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

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
Обеспечение инфекционной безопасности пациентов и персонала					
1	Операционные, родильные залы, процедурные, перевязочные, хирургические кабинеты (в т.ч. стоматологические, уролог, гинеколог), эндоскопические процедурные, ОПК, залы гемодиализа	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	2 раза в год (5 точек в стационаре)	СанПиН 2.1.3.1375-03 ГОСТ Р 52539-2006
2	Стационары хирургического профиля,	Микробиологические	Группа кишечной палочки и	2 раза в год Смывы 40 - 60 в	СанПиН 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85

	родильные дома и отделения, детские стационары, стоматологические учреждения Стационары терапевтического профиля и поликлиники	исследования предметов внутрибольничной среды методом смывов (контроль качества дезинфекции)	золотистый стафилококк	стационаре (не менее 5 в одном помещении) Аптеки ЛПУ - 10 - 20 смывов 2 раза в год	МУ-287-113 от 30.12.98
3	Лечебно-диагностические отделения и кабинеты, ЦСО	Изделия медицинского назначения (ИМН)	Контроль качества предстерилизационной очистки ИМН - азопирамовая, амидопириновая, при необходимости фенолфталеиновая пробы Эндоскопы и инструменты к ним - качество дезинфекции высокого уровня, путем взятия смывов и смывной жидкости	Ежедневная постановка проб 2 раза в год	СанПиН 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85 МУ-287-113 от 30.12.98 СП 3.1.1275-03
4	Перевязочный материал, инструменты и др. ИМН, эндоскопы и инструменты к ним, лекарственные формы, аптечная посуда, стерильная вода для приготовления инъекционных растворов, стерильная вода для новорожденных	Контроль стерильности изделий медицинского назначения и лекарственных форм	Стерильность	1 раз в квартал (не менее 3 проб)	СанПиН 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85 МУ-287-113 от 30.12.98
5	Лечебно-диагностические отделения и	Оборудование для стерилизации	Нормы загрузки стерилизатора Контроль работы	При каждой загрузке Каждый цикл	СП 3.5.1378-03 Приказ МЗ СССР N 254 от 03.09.1991

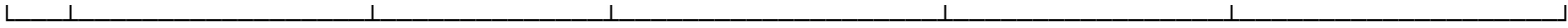
	кабинеты, ЦСО		каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы) Бактериологическим методом	стерилизации 2 раза в год	Методические указания от 28.02.91 N 15/6-5 Методические рекомендации от 31.01.94 N 11-16/03-03
6	Дезкамерный блок	Дезинфекционные камеры	Контроль работы физическими и химическими методами Бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	Каждый цикл 1 раз в квартал	СП 3.5.1378-03 МУК 4.2.1935-01
7	Лечебно-диагностические отделения и кабинеты	Химические средства для дезинфекции	Определение концентрации АДВ (активного действующего вещества) в рабочих растворах дезсредств и соответствие концентрации	1 раз в месяц (установки для получения растворов дезинфицирующих средств - в соответствии с инструкцией по эксплуатации)	СП 3.5.1378-03
8	Палатные отделения	Бельевой режим	Камерная обработка постельных принадлежностей Микробиологический контроль качества стирки белья собственной прачечной путем смывов	В терапевтических 1 раз в 3 дня 1 раз в месяц 1 раз в 3 месяца (10 - 15 смывов)	СанПиН 2.1.3.1375-03 МУ 3.5.736-99
Контроль за организацией питания в ЛПУ					
9	Пищеблок для пациентов и персонала	Контроль за организацией питания в ЛПУ	Контроль соблюдения технологии изготовления готовых блюд Контроль за наличием	Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 Федеральный закон от 12 июня 2008 г.

			<p>сопроводительной документации на сырье и полуфабрикаты, контроль качества поступающей продукции</p> <p>Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав</p> <p>Микробиологическое исследование блюд, смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари</p>	<p>2 раза в год (не менее 3 проб)</p> <p>2 раза в год (не менее 3 проб продукции, 10 - 20 смывов)</p>	N 88-ФЗ
Обеспечение радиационной безопасности пациентов и персонала					
10	Кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	Обеспечение радиационной безопасности пациентов и персонала	<p>Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А</p> <p>Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и на территории</p> <p>Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты</p> <p>Контроль эксплуатационных параметров рентгенологического</p>	<p>1 раз в квартал</p> <p>Не реже 1 раза в 2 года</p> <p>Не реже 1 раза в 2 года</p> <p>Постоянно</p>	<p>СанПиН 2.6.1.1192-03</p> <p>СП 2.6.1.799-99 (ОСПОРБ-99)</p> <p>Р 2.2/2.6.1.1195-03</p> <p>Дополнение N 1 к Р 2.2.755-99</p> <p>НРБ-99</p> <p>ФЗ N 128-ФЗ от 08.08.01</p> <p>ФЗ N 3-ФЗ от 09.01.96</p> <p>Постановление Правительства РФ N 107 от 25.02.04</p> <p>МУК 2.6.1.760-99</p> <p>МУК 2.6.1.1797-03</p>

			оборудования		
			Проведение медицинских осмотров персонала группы А	При поступлении на работу и ежегодно	
			Профессиональная подготовка и переподготовка персонала группы А Проведение подготовки специалистов, работающих с ИИИ, осуществляющих РК, по вопросам радиационной безопасности	Не реже 1 раз в 5 лет	
			Оценка, регистрация и учет дозовых нагрузок пациентов	При каждом диагностическом рентгенологическом и радиологическом исследовании	
			Радиационный контроль пациентов при проведении лучевой терапии путем введения радиофарм-препаратов в организм	Перед выходом из ЛПУ	
Контроль за источниками неионизирующих излучений					
11	Электромагнитное излучение (ЭМИ) на рабочих местах в физиотерапевтических, диагностических кабинетах	Контроль за источниками неионизирующих излучений	ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле	1 раз в 3 года	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.6.1.1192-03 СанПиН 2.2.4.1329-03 Р 2.2.2006-05
12	Рабочие места в		Шум, создаваемый	1 раз в 3 года	СанПиН 2.1.3.1375-03

	подразделениях магнитно-резонансной томографии		томографом Постоянное магнитное поле	1 раз в 3 года	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 СН 2.2.4/2.1.8.566-96
13	Рабочие места с ПЭВМ		ЭМИ от ПЭВМ	При установке нового оборудования	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
	Рабочие места с лазерными установками		Лазерные установки 3 - 4 класса опасности	При установке нового оборудования	СанПиН 2.6.1.1192-03 СанПиН 5804-91 Санитарный паспорт
Контроль санитарно-технического состояния и содержания учреждения					
14	Зуботехнические лаборатории Операционные, процедурные кабинеты Морги, ПАО, бюро СМЭ кабинеты озонотерапии, гараж и санитарный транспорт (в помещении гаража и в салонах автомобилей - 30% от количества машин)	Исследование воздуха рабочей зоны	На содержание вредных химических веществ: метилметакрилаты, гипс, кремний и др. лекарственные средства фенол и формальдегид озон азота диоксид, окись углерода, формальдегид, фенол, бензол	1 раз в год 1 раза в 2 года 1 раза в 2 года 1 раза в 2 года 1 раза в 2 года	СП N 2956а-83 от 28.12.83 СанПиН 2.1.3.1375-03
15	Палаты, помещения с постоянными рабочими местами и др. помещения с нормируемыми показателями микроклимата	Микроклимат	Температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.2.4.548-96
16	Помещения с посто-	Освещенность	Уровни искусственной	1 раз в год	СанПиН 2.1.3.1375-03

	янными рабочими местами и др. помещения с нормируемыми показателями		освещенности		СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
17		Шум от работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного	Уровни звука, звукового давления в октавных полосах и др. нормируемые показатели	При вводе в эксплуатацию При реконструкции	СанПиН 2.1.3.1375-03 СН 2.2.4/2.1.8.562-96
18	ЦСО и пищеблок, аптека артезианские скважины ЛПУ	Внутренние водопроводные сети	Качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	Перед началом эксплуатации После проведения ремонта внутренней водопроводной сети После аварийных ситуаций	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.1.4.1116-02 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями N 1 (СП 1.1.2193-07)
19	Бассейны	Вода лечебных бассейнов	Микробиологические показатели (колиформные бактерии, колифаги и лецитиназоположительные стафилококки)	2 раз в год	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.1.2.1188-03 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями N 1 (СП 1.1.2193-07)
			Смывы с поверхностей (поручни, чаша бассейна, ванны)	2 раз в год	СанПиН 2.1.2.1188-03
Работа с возбудителями I - IV группы патогенности					
20	Клинико-диагностические и микробиологические лаборатории	Работа с возбудителями I - IV группы патогенности	Проведение бактериологического контроля в лаборатории методом исследования смывов с объектов окружающей среды	В соответствии с планом внутри-лабораторного контроля	СанПиН 2.1.3.1375-03 СП 1.3.2322-08 СП 1.2.1318-03 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями N 1 (СП 1.1.2193-07)



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

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

1. Объекты розничной торговли непродовольственными товарами;
2. Парикмахерские, не оказывающие услуги маникюра, педикюра, косметики и косметологии;
3. Гостиницы;
4. Общежития;
5. Музеи;
6. Библиотеки;
7. Театры;
8. Цирки;
9. Дискотеки;
10. Кинотеатры;
11. Выставочные залы;
12. Объекты ритуальных услуг;
13. Общественные туалеты;
14. Приемные пункты прачечных, химчисток;
15. Спортивные комплексы (стадионы, клубы, фитнес-центры и т.п.) без бань-саун, бассейнов, организаций общественного питания;
16. Центры социального обслуживания населения;
17. Офисные помещения;
18. Дошкольные, школьные учреждения, за исключением имеющих в своем составе пищеблоки;
19. Объекты розничной торговли нескоропортящимися пищевыми продуктами в промышленной упаковке;
20. Объекты розничной торговли табачными изделиями;
21. Объекты розничной торговли плодоовощной продукцией;
22. Объекты общественного питания, реализующие нескоропортящиеся пищевые продукты в промышленной упаковке и (или) алкогольные напитки (бары, рюмочные и т.п.);
23. Предприятия, осуществляющие расфасовку нескоропортящихся пищевых продуктов;
24. Производство соли;
25. Производство специй;
26. Медицинские организации и другие организации, осуществляющие работы и услуги по оказанию медицинской помощи без парентеральных вмешательств, без использования медицинского инструментария и оборудования для осмотра, диагностики и лечения, без применения аппаратов, являющихся источниками ионизирующих и неионизирующих излучений, а также не осуществляющие работы с возбудителями инфекционных заболеваний человека 1 - 4 группы патогенности (кабинеты лечебной физкультуры, массажа, мануальной терапии, терапевта, педиатра, гомеопата, невролога, кардиолога, генетика, психотерапевта, психиатра, гематолога, ревматолога, профпатолога, эндокринолога и других специалистов, осуществляющих консультативный прием в соответствии с вышеперечисленными условиями);
27. Организации, осуществляющие фармацевтическую деятельность в области оборота лекарственных средств для медицинского применения:
 - аптечные учреждения (аптеки, аптечные магазины, пункты, киоски), не осуществляющие изготовление и фасовку лекарственных средств, а также реализацию МИБП;

- аптеки ЛПУ, не осуществляющие изготовление и фасовку лекарственных средств;
- предприятия оптовой торговли лекарственными средствами, не осуществляющие хранение и реализацию МИБП;

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