

"МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания.  
Рекомендации по осуществлению  
производственного контроля за соответствием  
изготовленной продукции стандартам,  
техническим регламентам и техническим  
условиям. Методические рекомендации"  
(утв. Главным государственным санитарным  
врачом РФ 21.03.2022)

Дата сохранения: 14.04.2022

---

## ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Утверждаю  
Руководитель Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителя и благополучия человека  
Главный Государственный санитарный  
врач Российской Федерации  
А.Ю.ПОПОВА  
21 марта 2022 г.

### 2.3. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СООТВЕТВИЕМ ИЗГОТОВЛЕННОЙ ПРОДУКЦИИ СТАНДАРТАМ, ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТАМ И ТЕХНИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ

#### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 2.3.0279-22

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

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

3. Введены впервые.

### I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

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

---

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

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

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

2.2. В программу производственного контроля рекомендуется включать следующие сведения:

2.2.1. Сведения о субъекте деятельности:

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

2.2.2. Сведения о производственном объекте:

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

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

2.2.4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции.

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

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

2.2.6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и

---

профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

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

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

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

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

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

Приложение 1  
к МР 2.3.0279-22

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

-----

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

---

N п/п	Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная нормативно-техническая и методическая документация регламентирующая проведение контроля
1)	Продукция:					
1a	Контроль на этапе приема продукции	Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка условий транспортирования и сроков годности</li> <li>- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация; декларация о соответствии; ветеринарная экспертиза)</li> <li>- наличие маркировки</li> <li>- оценка состояния упаковки (целостность)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- каждая партия</li> <li>- каждая партия</li> <li>- каждая партия</li> <li>- каждая партия</li> </ul>	Ответственное должностное лицо	<a href="#">ТР ТС 005/2011</a> <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> <a href="#">ТР ТС 022/2011</a> технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; <a href="#">СП 2.3.6.3668-2</a>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</li> <li>- лабораторный контроль по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- каждая партия</li> <li>- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТБ и др.)</li> </ul>
1г	Контроль на этапе реализации продукции	Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка состояния упаковки</li> <li>- оценка сроков годности</li> <li>- условия хранения продукции</li> <li>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</li> <li>- лабораторный контроль по микробиологическим показателям</li> <li>- лабораторный контроль за</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно</li> <li>- ежедневно</li> <li>- ежедневно с регистрацией в журнале</li> <li>- ежедневно, при обращениях потребителей</li> <li>- 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ответственное должностное лицо</li> <li>Ответственное должностное лицо</li> <li>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</li> <li>Производственная</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">ТР ТС 005/2011</a></li> <li><a href="#">ТР ТС 021/2011</a></li> <li><a href="#">ТР ТС 022/2011</a></li> <li>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li><a href="#">СП 2.3.6.3668-2</a></li> <li>технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТБ и др.)</li> </ul>

			незаявленными непреднамеренно присутствующими веществами	не менее 5% от ассортимента реализуемой продукции - при сомнении в качестве и/или наличии информации, в том числе в общедоступных ресурсах (СМИ, интернет) об их содержании либо превышении гигиенических нормативов	лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
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 оборудования и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы  - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Ответственное должностное лицо и/или специализированная организация	<a href="#">ТР ТС 005/2011</a> <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> <a href="#">ТР ТС 022/2011</a> технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; <a href="#">СП 2.3.6.3668-2 СанПиН 2.1.3684-21</a>
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	<a href="#">ТР ТС 005/2011</a> <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> <a href="#">ТР ТС 022/2011</a> технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;



						СП 2.3.6.3668-2
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 2.3.6.3668-2 СанПиН 3.3686
3)	Санитарно-эпидемиологический режим					
3а	качество используемой воды (при наличии отделов кулинарии и реализации продукции в развес)	Вода питьевая	- лабораторные исследования воды (микробиологические показатели)	- 2 раза в год	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-2 СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 1.2.3685-21
3б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальное сопоставление области применения моющих и дезинфицирующих средств с обрабатываемыми поверхностями	- перед использованием	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.3668-2 инструкции на моющие и дезинфицирующие средства;

			- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- 2 раза в год	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	паспорта и СГР дезинфицирующ... е средства
3в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дезинфекционной обработки  - лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	- при использовании в соответствии с инструкцией  - 2 раза в год не менее 10 смывов на БГКП и 5 яйца гельминтов и цисты патогенных простейших - при наличии разрубочной для мяса - не менее 5 смывов 2 раза в год на сальмонеллы, листерии; - при наличии фасовки молочной продукции - не менее 5 смывов 2 раза в год на стафилококк; - при наличии овощных складов - не менее 5 смывов 2 раза в год на иерсинии	Ответственное должностное лицо  Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	<a href="#">ТР ТС 021/2011</a> <a href="#">СП 2.3.6.3668-20</a> <a href="#">MP 4.2.0220-20</a>
3г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием)	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров;	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Ответственное должностное лицо предприятия	<a href="#">ТР ТС 021/2011</a> <a href="#">СП 2.3.6.3668-20</a> <a href="#">приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021</a>

		<p>и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>- 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>		
--	--	---	--	--	--	--

Приложение 2  
к МР 2.3.0279-22

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТИПОВАЯ ПРОГРАММА  
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,  
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ С УКАЗАНИЕМ ОБЪЕКТОВ, ПАРАМЕТРОВ**

## КОНТРОЛЯ, ПЕРИОДИЧНОСТИ КОНТРОЛЯ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЛИЦ, НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ <\*>

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

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная нормативно-тех ническая и методическая документация регламентирую я проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственно го сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности  - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате	- каждая партия   - каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия  Ответственное должностное лицо предприятия	<a href="#">ТР ТС 005/2011</a> <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> <a href="#">ТР ТС 022/2011</a> технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> ; программа обязательных

			<p>соответствия/свидетельстве о государственной регистрации</p> <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>- 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>предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- условия хранения пищевой продукции</li> <li>- оценка маркировки, сроков годности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно с регистрацией в журнале</li> <li>- ежедневно</li> </ul>	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p>	<p><a href="#">ТР ТС 005/2011</a></p> <p><a href="#">ТР ТС 021/2011</a></p> <p><a href="#">ТР ТС 022/2011</a></p> <p>технические</p>

		материалы	<ul style="list-style-type: none"> <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</li> <li>- ежедневно</li> <li>- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции</li> </ul>	<p>производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	<p>регламенты на отдельные виды пищевой продукции;  <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>;                  программа обязательных предварительных мероприятий;                  план ХАССП предприятия</p>
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения</li> <li>- оценка состояния упаковки</li> <li>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</li> <li>- оценка качества и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- каждая партия</li> <li>- ежедневно</li> <li>- ежедневно</li> <li>- при возникновении</li> </ul>	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Производственная</p>	<p><a href="#">ТР ТС 005/2011</a>  <a href="#">ТР ТС 021/2011</a>  <a href="#">ТР ТС 022/2011</a>                  технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;  <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>;                  технические условия и технологически</p>

			безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Ответственное должностное лицо предприятия Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория	<a href="#">ТР ТС 021/2011</a> <a href="#">ТР ТС 022/2011</a> технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> ; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль	Готовая продукция	- проведение лабораторных			<a href="#">ТР ТС 021/2011</a>

	качества и безопасности готовой пищевой продукции		исследований готовой продукции по показателям: 1) органолептическим 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале 2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	<a href="#">ТР ТС 022/2011</a> технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1e	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Ответственное должностное лицо предприятия	<a href="#">ТР ТС 005/2011</a> <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> <a href="#">ТР ТС 022/2011</a> технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> ; программа обязательных предварительных мероприятий;



						план ХАССП предприятия
1ж	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки собственными транспортными средствами)	Готовая продукция, транспортное средство	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации</li> <li>- оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности</li> <li>- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной</li> <li>- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- каждая партия</li> <li>- каждая партия</li> <li>- каждая партия</li> </ul>	Ответственное должностное лицо предприятия	<p>ТР ТС 005/2011                  ТР ТС 021/2011                  ТР ТС 022/2011</p> <p>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;                  СанПиН 2.3/2.4.3590-20;                  ГОСТ, ТУ, СТБ на продукцию;                  программа обязательных предварительных мероприятий;                  план ХАССП предприятия</p>
2)	Производственное оборудование, инвентарь					

2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля</li> <li>- визуальная оценка состояния производственного инвентаря</li> <li>- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- перед началом работы</li> <li>- перед началом работы</li> <li>- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования</li> <li>- ежедневно</li> </ul>	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией</p>	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	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 графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров</li> </ul>	<p>Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору</p>	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа</p>

						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	- ежедневно перед началом работы	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)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4a	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические - санитарно-химические	- не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в 6 месяцев	Производственная лаборатория 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

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- физико-химические</li> <li>- радиологические</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не реже 1 раза в квартал</li> <li>- не реже 1 раза в квартал</li> </ul> <p>Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора</p>		
46	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности</li> <li>- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям</li> <li>- лабораторный контроль качества</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- перед использованием</li> <li>- перед использованием</li> <li>- 2 раза в год</li> </ul>	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Производственная лаборатория</p>	<p><a href="#">ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a>  программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР дезинфицирующие средства</p>

			дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)		предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</li> <li>- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при использовании в соответствии с инструкцией</li> <li>- ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших;</li> <li>- ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - Иерсинии</li> </ul>	<p>Ответственное должностное лицо</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p><a href="#">ТР ТС 021/2011</a> программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; <a href="#">MP 4.2.0220-20</a></p>
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров</li> <li>- оценка</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</li> </ul>	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p>	<p><a href="#">ТР ТС 021/2011</a> <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>; <a href="#">приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021</a>;</p>

		<p>при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,</p>	<p>отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>с регистрацией в журнале</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
--	--	--	---	---	--	---