

**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"> <li>- Органолептические показатели (мутность, цветность, запах)</li> <li>- Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон)</li> <li>- Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк)</li> <li>- Паразитологические</li> <li>- Содержание хлороформа (при хлорировании)</li> <li>- Содержание формальдегида (при озонировании)</li> </ul>	<p>1 раз в сутки каждые 4 часа</p> <p>2 раза в месяц</p> <p>1 раз в квартал 1 раз в месяц 1 раз в месяц</p>	СанПиН 2.1.2.1188-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	Параметры микроклимата: <ul style="list-style-type: none"> <li>- температура воздуха в зале ванны бассейна</li> <li>- температура воздуха в остальных помещениях</li> <li>- уровни искусственной освещенности</li> </ul>	<p>1 раз в сутки</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p>	СанПиН 2.1.2.1188-03

		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"> <li>- Органолептические показатели (мутность, цветность, запах)</li> <li>- Температура воды в чаше бассейна</li> <li>- Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон)</li> <li>- Основные микробиологические показатели (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги, золотистый стафилококк)</li> <li>- Микробиологические и паразитологические исследования (возбудители кишечных инфекций, синегнойная палочка, цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов, легионелла)</li> <li>- Содержание хлороформа (при хлорировании), формальдегида (при озонировании), перманганатная окисляемость</li> </ul>	<p>1 раз в сутки</p> <p>1 раз в сутки</p> <p>Перед началом работы и каждые 4 часа</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>При неудовлетворительных анализах на ОМЧ, ОКБ и/или ТКБ</p> <p>1 раз в месяц</p>	СанПиН 2.1.2.1331-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	Параметры микроклимата: <ul style="list-style-type: none"> <li>- температура воздуха и относительная влажность в зале ванны бассейна</li> <li>- температура воздуха в остальных помещениях</li> </ul>	<p>1 раз в сутки</p> <p>2 раза в год</p>	СанПиН 2.1.2.1331-03
		Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, стафилококк, яйца гельминтов)	1 раз в квартал	СанПиН 2.1.2.1331-03
		Лабораторный контроль воздуха водной зоны	Содержание хлороформа и хлора	При концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л	СанПиН 2.1.2.1331-03

			<*> Освещенность поверхности воды и уровни звука – перед открытием аквапарка и после ремонта/замены осветительного, вентиляционного оборудования и т.п.		
3	Салоны красоты (кабинеты педикюра – маникюра, кабинеты косметики и косметологии)	Лабораторный контроль за качеством воздушной среды закрытых помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пробы воздуха на бактериальную обсемененность (кабинеты педикюра, маникюра, косметические и косметологические)</li> <li>- Содержание вредных химических веществ в соответствии с перечнем химических материалов, составов, используемых для химической завивки и окраски волос, маникюра</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 раз в квартал</li> <li>1 раз в квартал</li> </ul>	СанПиН 2.1.2.1199-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Освещенность рабочих мест</li> <li>- Параметры микроклимата производственных помещений – скорость движения воздуха</li> <li>- Параметры микроклимата производственных помещений: температура, влажность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- При вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов)</li> <li>- При вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пусконаладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования</li> <li>- 1 раз в неделю</li> </ul>	СанПиН 2.1.2.1199-03
		Лабораторный контроль качества обработки инструментария для маникюра, педикюра и косметологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль качества дезинфекции</li> <li>- Контроль качества предстерилизационной очистки</li> <li>- Контроль качества стерилизации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 раз в месяц</li> <li>1 раз в месяц</li> <li>1 раз в месяц</li> </ul>	СанПиН 2.1.2.1199-03
4	Прачечные	Лабораторный кон-	Содержание вредных химических	1 раз в квартал	СП от 16.06.1972

	и химчистки	троль за качеством воздушной среды производственных помещений	веществ в соответствии с перечнем химических материалов, составов, используемых для химической чистки и стирки		№ 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 № 979-72 СП 2.2.1289-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Параметры микроклимата производственных помещений - скорость движения воздуха</li> <li>- Параметры микроклимата производственных помещений: температура, влажность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- При вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пусконаладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования</li> <li>- 1 раз в неделю</li> </ul>	СП от 16.06.1972 № 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"> <li>- Санитарно-химические исследования (тяжелые металлы, мышьяк, нефтепродукты, бенз(а)пирен, пестициды)</li> <li>- Микробиологические показатели (индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы)</li> <li>- Паразитологические и энтомологические показатели (яйца гельминтов, личинки и куколки мух)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- При открытии сезона, замене песка</li> <li>- При открытии сезона, замене песка, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании</li> <li>- При открытии сезона, замене песка ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании</li> </ul>	СанПиН 2.1.7.1287-03
		Лабораторный контроль за качеством воды поверхностных водоемов в зоне	Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением N 1	При открытии сезона, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании	СанПиН 2.1.5.980-00

		купания	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 сооружений на почву	Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с СанПиН 2.1.7.1287-03	Ежеквартально	СанПиН 2.1.7.1287-03
		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 (встроенно-пристроенных помещениях) необходимо проведение замеров уровня 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 воздух рабочей зоны веществ (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 п/п	Наименование объекта производст- венного 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 сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии,	Каждая партия сырья и компонентов	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>указанной в сопроводительной документации;</p> <p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</p>		
			<p>Лабораторный контроль сырья и компонентов:</p> <p>– органолептические, физико-химические показатели;</p> <p>– уровни содержания потенциально опасных химических соединений;</p> <p>– микробиологические, паразитологические показатели (рыба и нерыбные объекты промысла, мясо и мясные продукты, свежие и свежемороженые зелень, ягоды, фрукты, овощи, питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения)</p>	<p>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</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация</p>
2	Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов	Процессы производства	<p>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 безо-</p>	<p>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, паразитологиче-</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация</p>



	<p>пасности пищевых продуктов на технологических этапах производства</p> <p>Вода питьевая</p> <p>Лабораторные исследования воды питьевой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические, физико-химические, микробиологические показатели</li> </ul>	<p>ских и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах</p> <p>1 раз в квартал</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции</p> <p>СанПиН 2.1.4.1074-01</p> <p>нормативная и техническая документация</p>
<p>Продукты переработки (готовая продукция)</p>	<p>Лабораторные исследования продуктов переработки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические показатели;</li> <li>- контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации;</li> <li>- наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления</li> </ul>	<p>Каждая партия</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01</p> <p>нормативная и техническая документация</p> <p>Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"</p> <p>ГОСТ Р 51074-2003 и другие правовые акты</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- физико-химические показатели</li> </ul>	<p>Не реже 1 раза в месяц, 10% от всех наименований выпускаемой продукции</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01</p> <p>нормативная и техническая документация</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровни содержания потенциально опасных химических веществ</li> </ul>	<p>Не реже 1 раз в квартал, 15% от всех наименований выпускаемой продукции;</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиологические показатели (при нормировании)</li> </ul>	<p>Не реже 1 раза в месяц, 10% от всех наименований выпускаемой продукции</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- микронутриенты;</li> <li>- показатели пищевой ценности;</li> <li>- исследования на наличие</li> </ul>	<p>Не реже 1 раз в год, не менее 50% ассортимента выпускаемой продукции</p>	

			ГМО (при использовании сырья растительного происхождения)		
3	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)</li> <li>- тепловое излучение;</li> </ul> <p>освещенность; температура рабочих поверхностей; шум, ультразвук, инфразвук, 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вредные вещества 3-го и 4-го класса опасности (содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих воздух рабочей зоны веществ,</li> </ul>	<p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>При вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов далее 1 раз в 2 года</p> <p>При аттестации рабочих мест</p> <p>2 раз в год</p>	<p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СанПиН 2.3.4.551-96</p> <p>Постановление Минтруда России N 12 от 14.03.97</p> <p>Р 2.2.2006-05</p>

		смеси, в том числе вещества биологической природы, получаемые химическим синтезом (при наличии источников)		
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 загрязнителей с целью контроля режимов мойки и дезинфекции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции нормативная и техническая документация
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

№ 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)	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- температура рабочих поверхностей</li> <li>- освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация</li>   <li>- Химические факторы</li> <li>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)</li> </ul>	<p>Один раз в год</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования</p> <p>При аттестации рабочих мест</p>	
--	--	---	---	--

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.



	пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	продовольственное сырье	пищевой продукции на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели)	каждой группы скоропортящейся продукции согласно ассортиментному перечню	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-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала	2 раза (не менее 10 смывов) в год	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 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"> <li>- Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации</li> <li>- Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации</li> <li>- Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</li> </ul>	Каждая партия продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции ГОСТ Р 51074-2003 СП 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.3.2.1078-01

			- Овоскопирование яйца	Каждая партия	
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"> <li>- микроклимат (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха)</li> <li>- освещенность, шум, вибрация</li> </ul> <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>	<p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>При вводе в эксплуатацию, при вводе нового технологического оборудования и далее при аттестации рабочих мест</p> <p>При аттестации рабочих мест</p>	<p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>Постановление Минтруда N 12 от 14.03.97</p> <p>Р 2.2.755-99</p>



4	Санитарно-защитная зона (при наличии)	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. 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	Наличие разрешительной документации (свидетельства о государственной регистрации и др.)	На каждую партию	Закон N 86-ФЗ Приказ МЗ РФ N 377 от 13.11.1996 Приказ МЗ РФ N 382

		товаров	Соблюдение условий хранения и сроков годности лекарственных препаратов Контроль за соблюдением требований "Холодовой цепи" при хранении и реализации МИБП	Ежедневно  2 раза в день	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	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

		СМЫВОВ (контроль качества дезинфек- ции)			
6	Производст- венные 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 оборудова- ния, в т.ч. вентиля- ционного	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**

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

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, родильные дома и отделения, детские стационары, стоматологические учреждения Стационары терапевтического профиля и поликлиники	Микробиологические исследования предметов внутрибольничной среды методом смывов (контроль качества дезинфекции)	Группа кишечной палочки и золотистый стафилококк	2 раза в год Смывы 40 - 60 в стационаре (не менее 5 в одном помещении) Аптеки ЛПУ - 10 - 20 смывов 2 раза в год	СанПиН 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85 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 кабинеты, ЦСО	Оборудование для стерилизации	Нормы загрузки стерилизатора Контроль работы каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы) Бактериологическим методом	При каждой загрузке Каждый цикл стерилизации  2 раза в год	СП 3.5.1378-03 Приказ МЗ СССР N 254 от 03.09.1991 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 и качества готовых блюд Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и полуфабрикаты, контроль качества поступающей продукции Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав Микробиологическое исследование блюд, смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари	Ежедневно  Ежедневно  2 раза в год (не менее 3 проб)  2 раза в год (не менее 3 проб продукции, 10 - 20 смывов)	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. N 88-ФЗ
Обеспечение радиационной безопасности пациентов и персонала					
10	Кабинеты и отделения, источники использующие	Обеспечение радиационной безопасности пациентов и безопасности	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А	1 раз в квартал	СанПиН 2.6.1.1192-03 СП 2.6.1.799-99 (ОСПОРБ-99) Р 2.2/2.6.1.1195-03

ионизирующего излучения	персонала	Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и на территории	Не реже 1 раза в 2 года	Дополнение N 1 к Р 2.2.755-99 НРБ-99 ФЗ N 128-ФЗ от к 08.08.01 ФЗ N 3-ФЗ от 09.01.96 Постановление Правительства РФ N 107 от 25.02.04 МУК 2.6.1.760-99 МУК 2.6.1.1797-03
		Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	Не реже 1 раза в 2 года	
		Контроль эксплуатационных параметров рентгенологического оборудования	Постоянно	
		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	Перед выходом из	

			контроль пациентов при проведении лучевой терапии путем введения радиофарм-препаратов в организм	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 подразделениях магнитно-резонансной томографии		Шум, создаваемый томографом Постоянное магнитное поле	1 раз в 3 года 1 раз в 3 года	СанПиН 2.1.3.1375-03 СН 2.2.4/2.1.8.562-96 СН 2.2.4/2.1.8.566-96
13	Рабочие места с ПЭВМ  Рабочие места с лазерными установками		ЭМИ от ПЭВМ  Лазерные установки 3 - 4 класса опасности	При установке нового оборудования  При установке нового оборудования	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03  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 озоноте-	Исследование воздуха рабочей зоны	На содержание вредных химических веществ: метилметакрилаты, гипс, кремний и др. лекарственные средства фенол и формальдегид озон азота диоксид,	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



	рапии, гараж и санитарный транспорт (в помещении гаража и в салонах автомобилей - 30% от количества машин)		окись углерода, формальдегид, фенол, бензол		
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 постоянными рабочими местами и др. помещения с нормируемыми показателями	Освещенность	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год	СанПиН 2.1.3.1375-03 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,	2 раз в год	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.1.2.1188-03 СП 1.1.1058-01

			колифаги и лецитин-азоположительные стафилококки)		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.
-