**Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля**

**на предприятиях пищевой промышленности**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 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, 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 | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,  Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| Лабораторный контроль сырья и компонентов:  - органолептические, физико-химические показатели;  - уровни содержания потенциально опасных химических соединений;  - микробиологические, паразитологические показатели (рыба и нерыбные объекты промысла, мясо и мясные продукты, свежие и свежезамороженные зелень, ягоды, фрукты, овощи, питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения) | 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 загрязнителей в поступающем сырье и компонентах | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,  СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация |
| 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, паразитологических 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 законодательства Российской Федерации;  - наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления; | Каждая партия | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,  СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «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, вибрация; электромагнитные излучения;  Физиологоэргономические 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);  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). | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года)  При вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов далее 1 раз в 2 года  При аттестации рабочих мест  2 раз в год | СП 1.1.1058-01  СП 1.1.3193-07 СанПиН 2.3.4.551-96 Постановление  Минтруда России № 12  от 14.03.97  Р 2.2.2006-05 |
|  | 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 устанавливается проектом организации санитарно-защитной зоны | Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 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.