**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 компонентах1 раз в квартал | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документацияТехнические 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 | Производственнаясреда | 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 годаПри аттестации рабочих мест2 раз в год | СП 1.1.1058-01СП 1.1.3193-07СанПиН 2.3.4.551-96ПостановлениеМинтруда России № 12от 14.03.97Р 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.