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

**в организациях продовольственной торговли**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 продукциикаждая партия | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003СанПиН 2.3.6.1066-01СанПиН 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 годпо 1-му образцу от каждой группы скоропортящейся продукции согласно ассортиментному перечню | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003СанПиН 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 1.1.1058-01СП 1.1.2193-07СанПиН 2.3.6.1066-01СанПиН 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 1.1.1058-01СП 1.1.2193-07СанПиН 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 | - 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 продукциикаждая партия | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003СанПиН 2.3.6.1066-01СанПиН 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 годпо 1-му образцу от каждой группы пищевой продукции согласно ассортиментному перечню | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 3 | Производственнаясреда | Условия труда нарабочем месте | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:Физические факторы:- микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);- освещенность, шум, вибрация;-химические факторы; 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) | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года)При вводе в эксплуатацию, при вводе нового технологического оборудования и далее при аттестации рабочих местПри аттестации рабочих мест | СП 1.1.1058-01СП 1.1.2193-07СП 2.3.6.1079-01Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г.,Р 2.2.755-99 |
| 4 | Санитарно-защитная зона (при наличии) | 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: 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.