

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный от по телефону 2-03-74):- получение сообщений о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блпо

7. Организация лабораторных исследований

№ 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-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:	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 соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия - каждая партия	ИП Шаповалов Н.Н	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий;
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов			- каждая партия		

	(растаривание и иные операции)		параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физикохимическим и микробиологическим показателям	- При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	Удостоверение в области пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические 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	ИП Шаповалов Н.Н. ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:		ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические

			<p>6. наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)</p> <p>7. оценка состояния упаковок (целостность) - транспортной, потребительской</p> <p>8. оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, представляемых)</p>	<p>- каждая партия</p> <p>- при наличии (в соответствии с договором поставки)</p> <p>- при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности</p> <p>- ежедневно с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно</p> <p>- ежедневно</p> <p>- ежедневно</p>	ИП Шаповалов Н.Н.	<p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предвзятельных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<p>- условия хранения пищевой продукции</p> <p>- оценка маркировки, сроков годности</p> <p>- оценка состояния упаковок</p> <p>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</p> <p>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>- каждая партия</p> <p>- ежедневно</p> <p>- ежедневно</p>	ИП Шаповалов Н.Н.	<p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на</p>
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<p>- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения</p> <p>- оценка состояния упаковок</p> <p>- оценка соответствие продукции по органолептическим</p>	<p>- каждая партия</p> <p>- ежедневно</p> <p>- ежедневно</p>	ИП Шаповалов Н.Н.	<p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на</p>

2)	Производственное оборудование	Производство, инвентарь	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, проверка средств автоматического контроля	- перед началом работы - перед началом работ	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отделимые виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:	За	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживания	- ежедневно перед началом работы - согласно графика планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отделимые виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

<p>готовой пищевой продукции</p>		<p>1) органолептическим</p> <p>2) микробиологическим</p> <p>кулинарное мясное изделие</p>	<p>1) каждая партия с регистрацией в журнале</p> <p>По 1 пробѣ 1 раз в год в каждом учреждении</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н.</p> <p>Филиал «ФБУЗ «ЦГИЭ в РО» в г.Миллерово</p>	<p>регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
<p>Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции</p>	<p>Готовая продукция</p>	<p>- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим)</p> <p>- оценка сроков годности готовой продукции</p> <p>- оценка состояние упаковки готовой продукции</p>	<p>- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале.</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н.</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>

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	ИП Шаповалов Н.Н.	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					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические показатели			ТР ТС 021/2011; СанПиН 3/2.4.3590-20; СанПин 1.2.3685-21; СанПин 2.1.3684-21

46	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предпринятых общественных питанияа и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- перед использованием	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкция на моющие и дезинфицирующие
----	---	-----------------------------------	---	------------------------	-------------------	--

4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	<p>- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</p> <p>- лабораторный контроль смывов на БГКП,</p>	<p>- при использовании в соответствии с инструкцией</p> <p>По 5 проб 1 раз в год в каждом учреждении</p>	ИП Шаповалов Н.Н. Филиал «ФБУЗ «ЦГИЭ в РО» в г.Миллерово	<p>ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП</p> <p>предприятия; МР 4.2.0220-20</p>
----	---	--	--	--	---	--

<p>Личная гигиена персонала</p>	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственными (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,</p>	<p>- оценка полноты проведения профилактических и периодических медицинских осмотров</p> <p>- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых</p> <p>- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний и ближайших родственников совместно проживающих лиц</p> <p>работника</p> <p>- визуальный контроль за качеством обработки рук</p> <p>- оценка состояния спецодежды санитарной одежды</p>
---------------------------------	--	---

<p>при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н.</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021; программа обязательных препаративных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
---	--------------------------	--

8. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений; приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мер, сроков и результатов повторных исследований, даты возобновления деятельности);

8.2. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
СанПин 2.3/2.4.3590-20;

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.