

Постановление от 30.07.2002 N 26
"О введении программ
производственного контроля"

В соответствии со статьей 32 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" N 52-ФЗ и статьей 22 Федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" постановляю:

1. Ввести с 01.08.2002 примерные программы производственного контроля на предприятиях торговли, общественного питания, в аптеках и парикмахерских (приложения 1, 2, 3, 4).
2. Контроль за выполнением настоящего Постановления возложить на Департамент госсанэпиднадзора (Иванов С.И.).

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Не нуждается в государственной регистрации. Письмо Минюста России от 1 августа 2002 г. N 07/7307-ЮД.

Приложение 1 Программа производственного контроля (примерная)

Приложение 1

Согласовано: Утверждаю:

Главный государственный Руководитель
санитарный врач

Программа производственного контроля (примерная) <*>

1. Ответственным за осуществление производственного контроля
является _____

(ФИО, должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные
документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О

санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (извлечение);
- СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" <*>;
- СП 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов".

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

4. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, кремовые изделия, колбасные изделия), другие продукты (товары):

(перечислить)

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	ежедневно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
3.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	постоянно

<*> Примерная программа производственного контроля подготовлена для объектов торговли (промтоварной и продовольственной), относящихся к субъектам малого предпринимательства. Под субъектами малого предпринимательства понимаются коммерческие организации, в которых средняя численность работников не превышает в оптовой торговле - 50 человек, в розничной торговле - 30 человек. К субъектам малого предпринимательства относятся также физические лица, занимающиеся предпринимательской деятельностью без образования юридического лица. Малые предприятия, осуществляющие несколько видов деятельности (многопрофильные), относятся к таковым по критериям того вида деятельности, доля которого является наибольшей в годовом объеме оборота или годовом объеме прибыли (статья 3 Федерального закона от 14 июня 1995 г. N 88-ФЗ "О государственной поддержке малого предпринимательства в Российской Федерации").

<*> Зарегистрирован Минюстом России 28.09.2001, регистрационный N 2956.

Приложение 2 Программа производственного контроля (примерная)

Приложение 2

Согласовано: Утверждаю:

Главный государственный Руководитель

санитарный врач

Программа производственного контроля (примерная) <*>

1. Ответственным за осуществление производственного контроля

является _____

(ФИО, должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (извлечение);
- Санитарные правила 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (извлечение) <*>;
- СП 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов" (извлечение).

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		

4. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, кремовые изделия), другие продукты (товары):

(перечислить)

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температура воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	ежедневно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
3.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	постоянно

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора по телефону _____:

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

<*> Примерная программа производственного контроля подготовлена для столовых, ресторанов, кафе, баров и других организаций, предназначенных для приготовления пищи и напитков, их хранения и реализации населению.

<*> Зарегистрированы Минюстом России 07.12.2001, регистрационный N 3077.

Приложение 3 Программа производственного контроля (примерная)

Приложение 3

Согласовано: Утверждаю:

Главный государственный Руководитель

санитарный врач

Программа производственного контроля (примерная) <*>

1. Ответственным за осуществление производственного контроля

является _____

(ФИО, должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные

документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О

санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);

- Инструкция по санитарному режиму аптечных организаций

(аптек), утвержденная Приказом Минздрава России от 21 октября 1997

г. N 309 (извлечение) <*>.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а

также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие

сотрудники:

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		

4. Потенциальную опасность представляет изготовление

лекарственных средств в асептических условиях.

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного

контроля, осуществляются следующие мероприятия:

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	постоянно
4.	Проверка качества поступающей для использования продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования	постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	постоянно

<*> Примерная программа производственного контроля подготовлена для всех аптек, независимо от их организационно-правовых форм и ведомственной подчиненности, включая аптеки, обслуживающие стационарных больных (больничные аптеки, межбольничные аптеки, аптеки психиатрических и наркологических больниц), и аптечные распределительные пункты.

<*> Признан не нуждающимся к государственной регистрации. Письмо Минюста России от 17.12.1997 N 07-02-2112-97.

Приложение 4 Программа производственного контроля (примерная)

Приложение 4

Согласовано: Утверждаю:

Главный государственный Руководитель

санитарный врач

Программа производственного контроля (примерная) <*>

1. Ответственным за осуществление производственного контроля

является _____

(ФИО, должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные

документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О

санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);

- Санитарные правила устройства, оборудования и содержания

парикмахерских N 981-72 от 19 июня 1972 г.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а

также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие

сотрудники:

N п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		

4. Потенциальную опасность представляют манипуляции, связанные с риском заражения при бритье, производстве маникюра, педикюра.

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
3.	Проверка качества поступающей для использования продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	постоянно

<*> Примерная программа производственного контроля подготовлена для организаций, осуществляющих все виды парикмахерского обслуживания (бритье, стрижка, завивка, маникюр и др.).