

Утверждено:
Индивидуальный предприниматель
Полякова И.Е.

09 января 2021



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил,
выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
и ветеринарно-санитарных
мероприятий, основанная на принципах ХАССП**

г. Братск, 2021

Содержание

1. Введение	3
2. Область применения	4
3. Основные сведения о предприятии	5
4. Перечень осуществляемых предприятием работ и услуг	5
5. Организация производственного контроля	5
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания	6
7. Организация лабораторных исследований, испытаний	8
8. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов	11
9. Отчетность по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических, санитарно-гигиенических (профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий	12
10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	12
11. Перечень возможных аварийных ситуаций	13
ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 «Мероприятия по контролю безопасности на лапе технологических процессов производства пищевых продуктов»	15
ПРИЛОЖЕНИЕ № 2 «Мероприятия по контролю качества дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря»	16
ПРИЛОЖЕНИЕ № 3 «Мероприятия по контролю качества дезинфекции морозильных и холодильных камер»	17

1. Введение

Обеспечение безопасности пищевых продуктов на продовольственном рынке является основной задачей, предъявляемой к производителям, как со стороны потребителей, так и со стороны государства.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Настоящая программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) и реализации, организации производственного контроля в МБОУ Лицей №2, МБОУ СОШ №9, с применением принципов ХАССП (англ. HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points - анализ рисков и критические контрольные точки).

Принципы системы ХАССП определены в стандарте ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и включают в себя следующие процедуры:

1 - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4-разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Система ХАССП позволяет выявлять опасные факторы (потенциальные риски) на всех стадиях производства пищевой продукции и определять меры по противодействию им, чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов. Конечная цель системы - минимизировать риски или вообще свести их к нулю.

Целью программы производственного контроля является обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе её производства, хранения и реализации; обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности работников предприятия и потребителей вырабатываемой продукции; Ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

2. Область применения

Настоящая программа производственного контроля регламентирует схему проведения контроля за соблюдением и надлежащим исполнением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических и ветеринарно-санитарных мероприятий с последующей выработкой готовых кулинарных изделий, мучных кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности предприятия.

Настоящая программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативно-правовыми актами, содержащими нормативные требования санитарно-эпидемиологических, государственных ветеринарно-санитарных правил и нормативов:

- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный Закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный Закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный Закон от 07.02.1992г. «О защите прав потребителей»
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
- СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
- СанПиН 2.2.1./2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественной, искусственной и совмещенной освещенности общественных и жилых зданий»
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»
- СанПиН 2.2.1.1312-03 «Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий»
- СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
- СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые помещения»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

- Руководство Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
- Приказ Минсельхоза России от 27 декабря 2016 г. «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»
- приказ Министерства здравоохранения РФ № 83 от 16.08.2004г. «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры и порядка проведения этих осмотров»
- Нормативно-техническая документация на выпускаемую продукцию

3. Основные сведения о предприятии

Полное официальное	Индивидуальный предприниматель Полякова Ирина Евлампиевна
Сокращенное	ИП Полякова И.П.
ИНН	380406029680
КПП	0
ОГРН	316385000102254
ОКПО	
Юридический адрес	665724. Иркутская область, город Братск, жилой район Центральный, улица Рябикова, дом 22, кв.48
Фактический адрес	6665724. Иркутская область, город Братск, жилой район Центральный, улица Крупской 29, МБОУ «Лицей №2», улица Снежная 39, МБОУ «СОШ № 9 имени М.И. Баркова».
Директор	Полякова И.Е. (действует на основании ОГРНИП)
Телефон	89021796049
E-mail	Ip.POLAYKOVA@mail.ru

4. Перечень осуществляемых предприятием работ и услуг

Изготовление и реализация кулинарной продукции, услуга школьного питания.

5. Организация производственного контроля

5.1 Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Заведующая производством Полякова И.Е.

5.2 Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля обязаны:

1. Выполнять требования Программы производственного контроля;
2. Выполнять требования санитарного и ветеринарного законодательства, а также постановлений, предписаний должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно - эпидемиологический и ветеринарно-санитарный надзор;
3. Обеспечивать безопасность для здоровья человека вырабатываемой продукции
4. Осуществлять производственный контроль (в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний) за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве, хранении и реализации продукции;
5. Осуществлять гигиеническое обучение работников предприятия
6. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного

контроля, принимать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить деятельность или выполнение отдельного технологического процесса, эксплуатацию оборудования;
- сообщить об аварийной ситуации в диспетчерскую службу;
- информировать об аварийной ситуации администрацию г.Братска. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районе, подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека;
- в случае выявления несоответствия продукции, организовать изъятие данной партии из оборота, поместить ее на ответственное хранение до получения постановления соответствующих уполномоченных контролирующих органов о дальнейшем использовании, утилизации или уничтожении данной партии.
- после устранения аварийной ситуации провести дезинфекционные мероприятия

5.3 Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора Полякову И.Е.

2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля возлагается на заведующую производством, а также на аккредитованный испытательный лабораторный центр в соответствии с договором на оказание услуг.

3. За нарушение санитарного и ветеринарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека, являются:

- ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических, санитарно-гигиенических (профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом директора Поляковой И.Е.

- поддержание порядка и условий содержания территории, соответствующих санитарным правилам;

- соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил;

- соблюдение требований ветеринарного законодательства в части безопасности используемого сырья;

- проведение лабораторных исследований выпускаемой продукции и питьевой воды. (Приложение № 1);

- проведение лабораторных исследований контроля качества дезинфекции объектов производственной среды (производственного оборудования, инвентаря, тары, рук), а также микробиологический контроль качества воды для технологических операций.

(Приложение № 2);

- проведение лабораторных исследований контроля качества дезинфекции холодильного оборудования (Приложение № 3);
- проведение дезинфекции оборудования и инвентаря;
- проведение дезинфекции холодильного оборудования;
- проведение дезинсекции;
- проведение дератизации;
- проведение периодических медицинских осмотров персонала в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала;
- обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм;
- выдача работникам моющих и дезинфицирующих средств. Перечень профессий работников организации, для которых установлено право на ежемесячное получение смывающих и обезвреживающих средств. Контроль над наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезинфицирующих растворов;
- выдача работникам спецодежды, спецобуви;
- принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- проведение специальной оценки условий труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ИСПЫТАНИЙ

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, гигиены и т.п.	Исполнитель	Регистрационно- учетная документация	Корректирующие действия в случае несоответствия
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья	Сырье	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность поступившего сырья	Каждая партия	форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Порядок санитарно - микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов (утв. Минсельхозпродом 17.01.2011. Ни Г. 12.1995)	Заведующий производством	Сертификаты соответствия, декларации о соответствии на сырье, погашенный ветеринарный сопроводительный документ системе ФГИС «Меркурий»	Возврат поставщику
2	Контроль на этапах хранения и технологических процессов производства пищевых продуктов	Процессы хранения	Контроль температурного режима холодильного оборудования	2 раза в день - утром и вечером	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»	Заведующий производством	Журнал учета температурного режима ХОЛОДИЛЬНОГО оборудования	Органолептическая
			Контроль за соблюдением сроков хранения сырья	Постоянно	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	Заведующий производством	Информация на маркировке, сертификаты соответствия, декларации о соответствии на сырье	оценка продукции и принятие решения о годности продукции или о необходимости ее утилизации. 2. Установление причины несоответствия и ее устранение
			Вода питьевая (холодная): органолептические, физико-химические, микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	2 раза в 1 од и после проведения ремонтных работ	СанПиН 2.1.4.1074-01	Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	Установление причины несоответствия и ее устранение

выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий, основанная на принципах ХАССП

№ п.п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнитель	Регистрационно-учетная документация	Корректирующие действия в случае несоответствия
		Кулинарная						
		Продукция	Лабораторные исследования: физико-химические показатели микробиологические показатели:	2 раза в год	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» Федеральный закон от 02.01.2000 №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг	Акты проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	Установление причины несоответствия и ее устранение
3	производственная среда	Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте к рабочей поверхности: Физические факторы: микроклимат 1. температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха); освещенность; шум: » электромагнитные излучения	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	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда СИ 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)	Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг	Акт отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда

3. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

Лицом, ответственным за проведение производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия.

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Регистрационно - учетная документация
1.	Проверка качества поступающего сырья - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализации	Постоянно, каждая партия	Сертификаты соответствия, декларации о соответствии на сырье, погашенный ветеринарный сопроводительный документ в системе ФГИС «Меркурий».
2.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.	Постоянно, каждая партия	Счета-фактуры, товарные накладные
3.	Контроль температуры воздуха внутри холодильного оборудования	2 раза в день - утром и вечером	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
4.	Соблюдение сроков прохождения работниками гигиенической подготовки, медицинских осмотров	Постоянно	Личные медицинские книжки работников
5.	Соблюдение периодичности и режима мойки и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря и тары. Обеспечение дезинфицирующими и моющими средствами	Постоянно	График санитарных дней, журнал проведения генеральных уборок Журнал учета дезинфицирующих средств
6.	Организация проведения лабораторных исследований кулинарной продукции, воды, контроля эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с программой производственного контроля	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий
7.	Обеспечение проведения работ по дератизации и дезинсекции помещений	Согласно графика	Договоры и акты приема выполненных работ по договорам на проведение дератизации, дезинсекции
8.	Соблюдение правил личной гигиены.	Постоянно	Журнал «Учета осмотров работников перед началом работы; (допуск к работе); Журнал «Осмотр рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых и других нарушений целостности кожного покрова; Журнал учета личных медицинских книжек.

отчетность по осуществлению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических, санитарно-гигиенических (профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий

Контроль отчетности по осуществлению программы производственного контроля возлагается на главного директора.

Отчетность ведется путем заполнения соответствующих журналов:

журнал контроля за наличием дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезинфицирующих растворов.

журнал дезинфекции и проведения лабораторных исследований контроля качества дезинфекции, а также микробиологического контроля качества воды для технологических операций.

журнал проведения дезинсекции.

журнал проведения дератизации.

журнал проведения лабораторных исследований производимой продукции и питьевой воды.

журнал по проведению профилактики заболеваний путем проведения медицинских осмотров, инструктажи и обучения персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм.

журнал учета сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства в соответствии с требованиями ветеринарного законодательства и санитарных правил.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

наименование должности	Количество работающих человек	Периодичность медицины кн. осмотров	Периодичность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5
руководитель производством	1	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	Периодическая - 1 раз в год	Личная медицинская книжка
врач	2	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	1 периодическая 1 раз в год	Личная медицинская книжка
ветеринар	1	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	1 периодическая 1 раз в год	Личная медицинская книжка
ветеринар. ветеринар. ветеринар. ветеринар. посуды	2	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	1 периодическая - 1 раз в год	Личная медицинская книжка
ветеринар	1	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	1 периодическая - 1 раз в год	Личная медицинская книжка

Периодический медицинский осмотр работников, занятых на работах с вредными и опасными производственными факторами, проводится в соответствии с требованиями приказа Минздравсоцразвития России № 302м от 12.04.2011 (ред. от 06.02.201 X) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные и медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований).

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения

Возможные аварийные ситуации	Возможные последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятий по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	Температурный режим ниже нормы. Размораживание системы отопления.	Администрация МО г. Братска	Временная остановка работы предприятия
Авария внутренней системы канализации с разливом сточных вод	Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. Пищевые отравления. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Администрация МО г. Братска; Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске,	Немедленная остановка работы предприятия Вызов аварийной службы Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 4Проведение лабораторных исследований. 5.1 устранения аварии проведение дезинфекционных мероприятий.
Авария систем хозяйственно - питьевого водоснабжения с отключением воды	Развитие и обсеменение патогенной микрофлоры на производственной линии Проникновение патогенной микрофлоры в изюм авливаемую продукцию 3.1 пищевые отравления. 4. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Администрация МО г. Братска; 11одвсдомсгвеннос учреждение Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске. Братском и	Немедленная остановка работы предприятия Вызов аварийной службы Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. Проведение дезинфекционных мероприятий.
Авария системы электроснабжения с отключением электроэнергии на длительное время	1. Развитие и обсеменение патогенной микрофлоры на производственной линии 2.1Проникновение патогенной микрофлоры	/Администрация МО г. Братска; Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районах;	1. Остановка работы предприятия 3.Сообщить об аварии в диспетчерскую службу 3. Обеспечение соблюдения температурных режимов хранения

	<p>продукцию 3. Пищевые отравления. 4. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>Подведомственное учреждение Службы ветеринарии Иркутской области - ОГБУ «Братская СББЖ» Территориальный отдел</p>	<p>сырья и готовой продукции.</p>
<p>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</p>	<p>1. Развитие и обсеменение патогенной микрофлоры на производственной линии 2. Проникновение патогенной микрофлоры в изготавливаемую продукцию 3. Пищевые отравления. 4. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>Администрация МО г. Братска. Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районах; Подведомственное учреждение Службы ветеринарии Иркутской области - ОГБУ «Братская СББЖ» Территориальный отдел</p>	<p>1. Остановка работы цеха 2. Проведение мероприятий по ремонту или замене оборудования. 4. Обеспечение соблюдения температурных режимов хранения сырья и готовой продукции. 5. В случае превышения температурного режима хранения - провести органолептическую оценку продукции и сырья и принять решение о годности продукции или о необходимости ее утилизации</p>

Приложение № 1

**Мероприятия по контролю безопасности
на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов**

в соответствии с ТР ТС 021 2011 «О безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 29 от 12.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной документации.

**График мероприятий по контролю безопасности и качества
вырабатываемой продукции, воды питьевой
используемой в производстве**

№	Объект контроля	Дата взятия проб	Вид исследования*
	Кулинарная продукция, мучная кулинарная продукция, мучные кондитерские изделия	2 раза в год	-органолептические показатели физико-химические показатели микробиологические показатели
	Вода питьевая	2 раза в год	- микробиологические показатели

Лабораторные исследования выполняет Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг.

В случае выявления несоответствия по указанным показателям генеральный директор обязан приостановить производственный процесс до выяснения и ликвидации причин несоответствия продукции.

Приложение №2

Мероприятия по контролю качества дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, рук рабочих, занятых на ручных операциях

Санитарно-микробиологический контроль направлен на предотвращение выпуска недоброкачественной продукции, не соответствующей требованиям нормативной документации на продукцию, действующим "Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", ограждение потребителей от возможности заболевания пищевыми токсикоинфекциями и токсикозами, выявление источников загрязнения сырья и готовой продукции для последующего проведения профилактических, эпидемиологических и эпизоотологических мероприятий.

Смывы отбирают до начала работы после предварительно проведенной санитарной обработки с помощью стерильных увлажненных тампонов, сделанных из ваты или марли.

Отбор смывов с оборудования, инвентаря, тары осуществляют выборочно, с чередованием объектов исследований.

При исследовании смывов, взятых с рук работников, проводят выявление БГКП.

График определения эффективности дезинфекции производственной среды

№	Объект контроля	Дата взятия проб	Вид исследования
1	Руки рабочих, занятых на ручных операциях (смывная вода)	2 раза в год	определение БГКП (колиформы)
2	Оборудование, инвентарь (смывы с поверхностей)	2 раза в год	определение КМАФАнМ, КОЕ'г определение БГКП (колиформы)
3	Вода для технологических операций (горячая)	2 раза в год	определение КМАФАнМ. КОЕ'г определение БГКП (колиформы)

Лабораторные исследования выполняет Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг.

Приложение №3

Мероприятия по контролю качества дезинфекции морозильных и холодильных установок

Дезинфекция морозильных установок проводят:

- после освобождения морозильных и холодильных установок ОТ грузов И при подготовке морозильных и холодильных установок к поступлению грузов;
- при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолках, инвентаре и оборудовании морозильных и холодильных установок;
- при поражении плесенью хранящихся грузов;
- при неудовлетворительных результатах анализа стен и воздуха морозильных и холодильных установок.

Необходимость проведения внеплановой дезинфекции устанавливает специалист аккредитованной лаборатории в ходе выполнения программы производственного контроля. После проведения дезинфекции должна определяться ее эффективность в соответствии с требованиями по определению и оценке зараженности стен и воздуха холодильных камер.

График определения эффективности дезинфекции морозильных установок (микробиологический контроль)

№	Место взятия проб	Дата взятия проб
	Морозильные камера (лари) и холодильные установки для хранения мясного сырья, полуфабрикатов	2 раза в год

При отсутствии возможности освобождения камеры, производится взятие проб воздуха. В случае установления несоответствия по результатам исследований проб воздуха производится внеплановая дезинфекция холодильных и морозильных установок с последующим микробиологическим контролем.