

Приложение 2
к MP 2.3.0279 -22

Рекомендуемая типовая программа организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции в предприятиях общественного питания, пищевой промышленности с указанием объектов, параметров контроля, периодичности контроля, ответственных лиц, нормативных документов*

№ п/п	Объекта контроля/ этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой стороне организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	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 - каждая партия	Ответственное лицо предприятия Ответственное лицо предприятия	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 мероприятий;

* Программа производственного контроля является неотъемлемой частью разработанной на предприятии документации по системе менеджмента обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями с требованиями статей 10, 11 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

			<ul style="list-style-type: none"> - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки) - оценка состояния упаковок (целостность) – транспортной, потребительской - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) - оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	<p>план ХАССП предприятия</p>
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковок - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	<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;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковок - оценка соответствия продукции по органолептическим 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - ежедневно - ежедневно 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p>	<p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на</p>

	(растаривание и иные операции)		параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
Iг	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	Ответственное должностное лицо предприятия Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория	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
Iд	Контроль качества и безопасности	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:			ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические

15

	готовой пищевой продукции		1) органолептическим 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологические 6) радиологическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале 2-4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1с	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояние упаковки готовой продукции	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Ответственное должностное лицо предприятия	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
1ж	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки собственными)	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;

	транспортными средствами)		о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности - оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной - визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	- каждая партия - каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ, ТУ, СТО на продукцию; программа обязательных предвзятых мероприятий; план ХАССП предприятия
2) Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование, 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 работы - согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно	Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предвзятых мероприятий; план ХАССП предприятия

3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графика планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Ответственное должностное лицо предприятия/ или специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3б	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	Ответственное должностное лицо предприятия	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	- не реже 1 раза в квартал	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21

18

46	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	<p>- санитарно-химические</p> <p>- физико-химические</p> <p>- радиологические</p>	<p>- не реже 1 раза в 6 месяцев</p> <p>- не реже 1 раза в квартал</p> <p>- не реже 1 раза в квартал</p> <p><i>Примечание: при наличии собственного водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора</i></p>	<p>Ответственное лицо предприятия</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие</p>
----	---	-----------------------------------	---	---	---------------------------------------	---

19

			<p>- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)</p>	<p>- 2 раза в год</p>	<p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>средства, паспорта и СПР на дезинфицирующие средства</p>
<p>4в</p>	<p>Качество проводимой мойки и дезинфекции</p>	<p>Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал</p>	<p>- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</p> <p>- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с использованием оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала</p>	<p>- при использовании в соответствии с инструкцией</p> <p>- ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших;</p> <p>- ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса-сальмонеллы и листерии, кондитерское производство – стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных – Иерсинии</p>	<p>Ответственное должностное лицо</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20</p>

4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,	<ul style="list-style-type: none"> - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц - оценка качества обработки рук - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды 	<ul style="list-style-type: none"> - при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы в течение смены - ежедневно до начала работы и в течение смены 	Ответственное должностное лицо предприятия	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
----	--------------------------	--	---	--	--	--