

Приложение 1
к MP 2.3.0279-22

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

№ п/п	Объект 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)	Продукция:					
1а	Контроль на этапе приема продукции	Пищевая продукция, упаковочные материалы контактирующие с пищевой продукцией	- оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация; декларация о	- каждая партия - каждая партия	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и.т.д. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20

* При организации производственного контроля в предприятиях торговли, имеющих собственные производственные помещения, в части организации производственного контроля в производственных помещениях, рекомендуется руководствоваться типовой программой организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности (приложение 2 к настоящему MP).

				<p>соответствии; ветеринарная экспертиза)</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие маркировки - оценка состояния упаковки (целостность) 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия 		
16	Контроль на этапе хранения продукции	Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки - оценка условий хранения продукции - оценка соблюдения сроков годности продукции - оценка маркировки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах) - лабораторный контроль по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно - ежедневно, с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	<p>Ответственно должностное лицо</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, СП 2.3.6.3668-20; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)</p>	
1в	Контроль на этапе подготовки продукции к реализации (растаривание, фасовка)	Пищевая продукция, упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки - оценка соответствия маркировки, в том числе после фасовки - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения продукции - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - лабораторный контроль по санитарно-химическим, физико-химическим и 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия - каждая партия - каждая партия - при возникновении сомнений в доброкачественности 	<p>Ответственное должностное лицо</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)</p>	

1г	Контроль на этапе реализации продукции	Пищевая продукция, улаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	<p>микробиологическим показателям</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки - оценка сроков годности - условия хранения продукции <p>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</p> <p>- лабораторный контроль по микробиологическим показателя</p>	<p>и безопасности продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежедневно - ежесдневно - ежесдневно с регистрацией в журнале <p>- ежесдневно, при обращениях потребителей</p> <p>- в зависимости от категории риска продукции: 1) ЧВР, ВР, ЗР – не менее 1 раза в квартал в объеме не менее 5% от ассортимента реализуемой продукции 2) СР, УР – 1 раз в 6 месяцев не менее 5 % от ассортимента реализуемой продукции</p> <p>- при сомнении в качестве и/или наличии информации, в том числе в общедоступных ресурсах (СМИ, интернет) об их</p>	аккредитованная лаборатория	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)</p>
----	--	---	--	---	-----------------------------	---

				содержании либо превышении гигиенических нормативов		
2)	Санитарно-техническое состояние:					
2а	Контроль за функционированием инженерных систем и оборудования	- вентиляция и кондиционирование; - водоснабжение; - водоотведение; - освещение; - оборудование (холодильное, технологическое, торговое)	- визуальная оценка исправности инженерных сетей и оборудования - оценка эффективности работы инженерных систем и оборудования и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графика планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Ответственное лицо и/или специализированная организация	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21
2б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Ответственное лицо	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20
2в	Контроль за учетом численности и определения заселенности объектов и территории грузунами и членистоногими	Заселенность грузунами и членистоногими	- визуальная оценка, осмотр ловушек	- не менее 2 раз в месяц	Ответственное лицо	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 3.3686-21
3)	Санитарно-эпидемиологический режим					
3а	качество используемой воды (при наличии отделов кулинарии и	Вода питьевая	- лабораторные исследования воды (микробиологические показатели)	- 2 раза в год	Производственная лаборатория предприятия и/или	ТР ТС 021/2011 и технические регламенты на отдельные виды

	реализации продукции в развес)					аккредитованная лаборатория	пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 1.2.3685-21
36	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальное сопоставление области применения моющих и дезинфицирующих средств с обрабатываемыми поверхностям - лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- перед использованием - 2 раза в год		Ответственное должностное лицо Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства; паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
3в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дезинфекционной обработки - лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	- при использовании в соответствии с инструкцией - 2 раза в год не менее 10 смывов на БГКП и 5 яйца гельминтов и цисты патогенных простейших - при наличии разрубочной для мяса – не менее 5 смывов 2 раза в год на сальмонеллы, листерии; - при наличии фасовки молочной продукции – не менее 5 смывов 2		Ответственное должностное лицо Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; MP 4.2.0220-20

11

			<p>раза в год на стафилококк; - при наличии овощных складов - не менее 5 смывов 2 раза в год на иерсинии</p>				
3г	Личная гигиена персонала	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией</p>	<p>- 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 работника - визуальный контроль за качеством обработки рук</p>	<p>- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды</p>	<p>- 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</p>	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021</p>