Документ предоставлен [КонсультантПлюс](http://www.consultant.ru)

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 30 июля 2002 г. 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](#P32), [2](#P134), [3,](#P235) [4](#P331)).

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

Согласовано: Утверждаю:

Главный государственный Руководитель

санитарный врач

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Программа производственного контроля (примерная) [<\*>](#P118)

 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" [<\*\*>](#P119);

 - 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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  N 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

Согласовано: Утверждаю:

Главный государственный Руководитель

санитарный врач

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Программа производственного контроля (примерная) [<\*>](#P219)

 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) [<\*\*>](#P220);

- 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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  N 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

Согласовано: Утверждаю:

Главный государственный Руководитель

санитарный врач

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Программа производственного контроля (примерная) [<\*>](#P315)

 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) [<\*\*>](#P316).

 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. |  |  |

 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 правильностиих 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

Согласовано: Утверждаю:

Главный государственный Руководитель

санитарный врач

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Программа производственного контроля (примерная) [<\*>](#P410)

 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 правильностиих 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.).