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](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363BDFF6E8BDEDEAE2B5F8A9359D6881FE6BED927A1C602DCDhFD1N) 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](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363BDFF6E8BDEDEAE2B5F8A9359Dh6D8N) от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О

санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);

- Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363BDFFDE7BDEDEAE2B5F8A9359Dh6D8N) от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и

безопасности пищевых продуктов" (извлечение);

- [СП 2.3.6.1066-01](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363CDEFDE7BDE4B7E8BDA1A5379A67DEE96CA49E7B1C602EhCD8N) "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](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363FDFFCEEBBE4B7E8BDA1A5379A67DEE96CA49E7B1C602EhCD8N) 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](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363BDFF6E8BDEDEAE2B5F8A9359Dh6D8N) от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);

- Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363BDFFDE7BDEDEAE2B5F8A9359Dh6D8N) от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (извлечение);

- [Санитарные правила 2.3.6.1079-01](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363BD6FCE6B6ECEAE2B5F8A9359D6881FE6BED927A1C602FCChFDCN) "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](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363BDFF6E8BDEDEAE2B5F8A9359Dh6D8N) от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О

санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);

- [Инструкция](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D13633DFFEEABEE4B7E8BDA1A5379A67DEE96CA49E7B1C602EhCDEN) 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 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](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F031B7E1675D13638D0F9EDB9EBEAE2B5F8A9359Dh6D8N) 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](consultantplus://offline/ref=1E5CD10D011006828F0312671175D1363BDFF6E8BDEDEAE2B5F8A9359Dh6D8N) 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.).