

Действующая редакция

Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 01/4801-9-32

### **О типовых программах производственного контроля**

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека направляет для информирования хозяйствующих субъектов и руководства в работе Типовые программы проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности лечебно-профилактических учреждениях, учреждениях бытового обслуживания населения.

Руководитель  
Г.Г.Онищенко

Приложение

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека  
Г.Г.Онищенко  
10 марта 2009 года

Приложение. Примерные типовые программы проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности лечебно-профилактических учреждениях, учреждениях бытового обслуживания населения

1. Объекты, выполнение лабораторно-инструментальных исследований на которых в рамках производственного контроля, обязательно

1. Объекты хозяйственно-питьевого водоснабжения;
2. Бассейны, аквапарки, бани-сауны с бассейнами (купелями);
3. Зоны отдыха населения (рекреации);
4. Салоны красоты, кабинеты педикюра, маникюра, кабинеты косметики и косметологии;
5. Прачечные, химчистки;
6. Очистные сооружения хозяйственно-бытовой канализации;
7. Полигоны ТБО;
8. Предприятия пищевой промышленности;
9. Предприятия общественного питания;
10. Организации оптовой и розничной продовольственной торговли;
11. Лечебно-профилактические учреждения;
12. Организации, осуществляющие фармацевтическую деятельность в области оборота лекарственных средств для медицинского применения;

а именно:

Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях коммунально-бытового назначения

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект исследования и (или) исследуемый материал  | Определяемые показатели   | Периодичность производственного контроля  | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. |
|-------|---|---|---|---|---|
| 1     | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |
| 1     | Бассейны, бани и сауны с бассейнами             | <p>Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейне (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 см и на глубине 25-30 см от поверхности зеркала воды)</p> | <p>- Органолептические показатели - (мутность, цветность, запах);</p> <p>- Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон);</p> <p>- Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк);</p> <p>- Паразитологические;</p> <p>- Содержание хлороформа (при хлорировании);</p> | <p>1 раз в сутки</p> <p>каждые 4 часа</p> <p>2 раза в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>1 раз в месяц</p> | СанПиН 2.1.2.118 8-03   |

|   |           |  |  |   |                       |
|---|-----------|--|--|---|-----------------------|
|   |           |  | - Содержание формальдегида (при озонировании)  | 1 раз в месяц   |                       |
|   |           | Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности   | Параметры микроклимата<br>- температура воздуха в зале ванны бассейна<br>- температура воздуха в остальных помещениях<br>- уровни искусственной освещенности   | 1 раз в сутки<br>2 раза в год<br>1 раз в год  | СанПиН 2.1.2.118 8-03 |
|   |           | Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений   | Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, яйца гельминтов)  | 1 раз в квартал   | СанПиН 2.1.2.118 8-03 |
| 2 | Аквапарки | Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейне (не менее чем в 2 точках: в мелкой и глубокой частях на глубине 20-30 см от поверхности воды) | - Органолептические показатели - (мутность, цветность, запах)<br>- температура воды в чаше бассейна<br>- Остаточное содержание обеззараживающих регентов (хлор, бром, озон)<br>- Основные микробиологические показатели (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги, золотистый стафилококк)<br>- Микробиологические и паразитологические исследования (возбудители кишечных инфекций, синегнойная палочка, | 1 раз в сутки<br>1 раз в сутки<br>Перед началом работы и каждые 4 часа<br>1 раз в неделю<br>При неудовлетворительных анализах на ОМЧ, ОКБ и/или ТКБ | СанПиН 2.1.2.133 1-03 |

|   |   |  |   |   |                       |
|---|---|--|---|---|-----------------------|
|   |   |  | цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов, легионелла)<br><br>- Содержание хлороформа (при хлорировании), формальдегида (при озонировании), перманганатная окисляемость            | 1 раз в месяц                                     |                       |
|   |   | Лабораторный контроль параметров микроклимата и освещенности               | Параметры микроклимата<br><br>- температура воздуха и относительная влажность в зале ванны бассейна<br><br>- температура воздуха в остальных помещениях                           | 1 раз в сутки<br><br>2 раза в год                 | СанПиН 2.1.2.133 1-03 |
|   |   | Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений | Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, стафилококк, яйца гельминтов)  | 1 раз в квартал                                   | СанПиН 2.1.2.133 1-03 |
|   |   | Лабораторный контроль воздуха водной зоны                                  | Содержание хлороформа и хлора   | При концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л | СанПиН 2.1.2.133 1-03 |
|   |   |  | * - освещенность поверхности воды и уровни звука - перед открытием аквапарка и после ремонта/замены осветительного, вентиляционного оборудования и т.п.                           |   |                       |
| 3 | Салоны красоты (кабинеты, педикюра-маникюра, кабинеты косметики и косметологии) | Лабораторный контроль за качеством воздушной среды закрытых помещений      | - Пробы воздуха на бактериальную обсемененность (кабинеты педикюра, маникюра, косметические и косметологические);<br><br>- Содержание вредных химических веществ в соответствии с | 1 раз в квартал<br><br>1 раз в квартал            | СанПиН 2.1.2.119 9-03 |

|   |                       |   |   |  |  |
|---|-----------------------|---|---|--|--|
|   |                       |   | перечнем химических материалов, составов, используемых для химической завивки и окраски волос, маникюра;  |  |  |
|   |                       | Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности                              | <p>- Освещенность рабочих мест;</p> <p>- Параметры микроклимата производственных помещений - скорость движения воздуха;</p> <p>- Параметры микроклимата производственных помещений, температура, влажность;</p> | <p>- при вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов)</p> <p>- при вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пуско-наладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования</p> <p>- 1 раз в неделю</p> | СанПиН 2.1.2.119 9-03                      |
|   |                       | Лабораторный контроль качества обработки инструментария для маникюра, педикюра и косметологии | <p>- контроль качества дезинфекции</p> <p>- контроль качества предстерилизационной очистки;</p> <p>- контроль качества стерилизации</p>   | <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p>   | СанПиН 2.1.2.119 9-03                      |
| 4 | Прачечные и химчистки | Лабораторный контроль за качеством воздушной среды производственных помещений                 | Содержание вредных химических веществ в соответствии с перечнем химических материалов, составов, используемых для химической чистки и стирки  | 1 раз в квартал  | СП от 16.06.72 № 979-72,<br>СП 2.2.1289-03 |
|   |                       | Лабораторный контроль   | Освещенность рабочих мест;  | при вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы   | СП от 16.06.72 № 979-                      |

|   |                |   |  |  |  |
|---|----------------|---|--|--|--|
|   |                | освещенности рабочих мест   |  | освещения (размещение и количество осветительных приборов)   | 72,<br>СП<br>2.2.1289-03   |
|   |                | Лабораторный контроль за параметрами микроклимата   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Параметры микроклимата производственных помещений - скорость движения воздуха;</li> <li>- Параметры микроклимата производственных помещений, температура, влажность</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- при вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пуско-наладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования;</li> <li>- 1 раз в неделю</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>СП от 16.06.72 № 979-72,</li> <li>СП 2.2.1289-03</li> </ul> |
| 5 | Зоны рекреации | Лабораторный контроль за качеством почвы на спортивных, игровых, детских площадках, прибрежных зонах (пляж) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Санитарно-химические исследования (тяжелые металлы, мышьяк, нефтепродукты, бенз(а)пирен, пестициды);</li> <li>- Микробиологические показатели (индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы);</li> <li>- Паразитологические и энтомологические показатели (яйца гельминтов, личинки и куколки мух)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- при открытии сезона, замене песка</li> <li>- при открытии сезона, замене песка, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании;</li> <li>- при открытии сезона, замене песка, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании</li> </ul> | СанПиН 2.1.7.128 7-03  |
|   |                | Лабораторный контроль за качеством воды поверхностных водоемов в зоне купания                               | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением № 1 СанПиН 2.1.5.980-00  | - при открытии сезона, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании  | СанПиН 2.1.5.980-00  |

|   |  |  |   |   |  |
|---|--|--|---|---|--|
| 6 | Очистные сооружения хозяйственно-бытовой канализации | Лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем в черте населенного пункта                       | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением № 1 СанПиН 2.1.5.980-00 | ежеквартально   | СанПиН 2.1.5.980-00  |
|   |  | Лабораторный контроль за качеством воды водоема выше и ниже места сброса при выпуске в водоем вне населенного пункта | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением № 1 СанПиН 2.1.5.980-00 | ежеквартально   | СанПиН 2.1.5.980-00  |
|   |  | Лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем вне населенного пункта                           | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с утвержденным НДС                                 | ежеквартально   | НДС  |
|   |  | Лабораторный контроль за качеством почвы при сбросе сточных вод с очистных сооружений на почву                       | Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с СанПиН 2.1.7.1287-03                             | ежеквартально   | СанПиН 2.1.7.1287-03   |
|   |  | Санитарно-защитная зона.<br>Факторы окружающей среды   | Лабораторные и инструментальные исследования:<br>- атмосферный воздух (химические показатели);<br>- шум.  | Объемы и периодичность устанавливается проектом организации санитарно-защитной зоны | Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",<br>СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 |

**Объекты водоснабжения** требуют разработки программ лабораторных исследований в рамках производственного контроля с выбором показателей, характеризующих химический состав

питьевой воды, ее региональные особенности, проводится в каждом конкретном случае.

**Полигоны ТБО** требуют разработки программ лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля с определением показателей контроля состояния окружающей среды и кратности в каждом конкретном случае в зависимости от местных условий. При размещении объектов коммунально-бытового назначения в жилых домах (встроенно-пристроенных помещениях) необходимо проведение замеров уровней шума при вводе в эксплуатацию технологического оборудования, после проведения ремонтных и наладочных работ, далее 1 раз в год.

Качество питьевой воды на объектах коммунально-бытового назначения контролируется на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 индивидуальными предпринимателями и юридическим лицами при вводе в эксплуатацию, после реконструкции, модернизации внутренней водопроводной сети.

**При аттестации рабочих мест** (каждые 5 лет) и далее при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов оцениваются параметры условий труда на рабочем месте (в рабочей зоне) по следующим показателям: содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих воздух рабочей зоны веществ (при наличии источников); физические факторы (микроклимат: температура; влажность воздуха; скорость движения воздуха; тепловое излучение; освещенность; температура рабочих поверхностей; шум, вибрация; электромагнитные излучения; физиологоэргонимические исследования на основании требований СП 1.1.1058-01, СП 1.1.3193-07, постановление Минтруда № 12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05.

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

#### 1.2. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности

| N<br>п/п | Наименование<br>объекта<br>производственно<br>го контроля                | Объект<br>исследования<br>и (или)<br>исследуемый<br>материал | Определяемые<br>показатели  | Периодичность<br>производственного<br>контроля | Нормативная,<br>нормативно-<br>техническая и<br>методическая<br>документация,<br>регламентирующ<br>ая проведение<br>исследований,<br>испытаний и т.п. |
|----------|--|--|---|--|---|
| 1        | 2  | 3  | 4   | 5  | 6   |
| 1        | Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов | Сырье и компоненты   | Требования к упаковке и маркировке:<br><br>- соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов | Каждая партия сырья и компонентов              | Технические регламенты на соответствующи<br>е виды<br>продукции,<br><br>Федеральный закон от  |

|  |  |  |   |  |   |
|--|--|--|---|--|---|
|  |  |  | <p>маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</li> </ul>   |  | <p>02.01.2000 № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов",</p> <p>ГОСТ Р 51074-2003,</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01</p>                 |
|  |  |  | <p>Лабораторный контроль сырья и компонентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические, физико-химические показатели;</li> <li>- уровни содержания потенциально опасных химических соединений;</li> <li>- микробиологические, паразитологические показатели (рыба и нерыбные объекты промысла, мясо и мясные продукты, свежие и свежемороженые зелень, ягоды, фрукты, овощи, питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения).</li> </ul> | <p>В соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых Инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля органолептических и физико-химических показателей, а также содержания микробиологических, паразитологических и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах</p> | <p>Технические регламенты на соответствующее виды продукции,</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01,</p> <p>нормативная и техническая документация</p> |

|   |  |  |  |  |   |
|---|--|--|--|--|---|
| 2 | Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов | Процессы производства                    | <p>Технологический лабораторный контроль устанавливается предприятием-изготовителем соответствия отраслевыми инструкциями другими нормативными документами учетом определенных предприятием-изготовителем контрольных критических точек: по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности пищевых продуктов на технологических этапах производства.</p> <p>Вода питьевая</p> <p>Лабораторные исследования воды питьевой:</p> <p>- органолептические, физико-химические, микробиологические показатели.</p> | <p>В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля органолептических и физико-химических показателей, а также содержания микробиологических, паразитологических и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах</p> <p>1 раз в квартал</p> | <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01,</p> <p>нормативная и техническая документация</p> <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>СанПиН 2.1.4.1074-01,</p> <p>нормативная и техническая документация</p> |
|   |  | Продукты переработки (готовая продукция) | <p>Лабораторные исследования продуктов переработки:</p> <p>- органолептические показатели;</p> <p>- контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации;</p>  | Каждая партия  | <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация,</p> <p>Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 "О качестве и безопасности пищевых"</p>   |

|   |                        |   |   |   |  |
|---|------------------------|---|---|---|--|
|   |                        |   | - наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления;  |   | продуктов",<br>ГОСТ Р 51074-2003 и другие правовые акты  |
|   |                        |   | - физико-химические показатели  | Не реже 1 раза в месяц 10% от всех наименований выпускаемой продукции     | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,  |
|   |                        |   | - уровни содержания потенциально опасных химических веществ   | Не реже 1 раза в квартал, 15% от всех наименований выпускаемой продукции; | СанПиН 2.3.2.1078-01,<br>нормативная и техническая документация  |
|   |                        |   | - микробиологические показатели (при нормировании);   | Не реже 1 раза в месяц 10% от всех наименований выпускаемой продукции.    |  |
|   |                        |   | - микронутриенты;<br>- показатели пищевой ценности;<br>-исследования на наличие ГМО (при использовании сырья растительного происхождения).  | Не реже 1 раза в год не менее 50% ассортимента выпускаемой продукции      |  |
| 3 | Производственная среда | Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне) | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности:<br><br>физические факторы:<br><br>- микроклимат (температура, влажность воздуха, | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года)                             | СП 1.1.1058-01<br>СП 1.1.3193-07<br>СанПиН 2.3.4.551-96<br>постановление Минтруда России № 12 от 14.03.97<br>Р 2.2.2006-05 |

скорость движения воздуха)

- тепловое излучение; освещенность; температура рабочих поверхностей; шум, ультразвук, инфразвук, вибрация; электромагнитные излучения;

физиологоэргонOMICеские исследования: (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты);

химические факторы:

- вредные вещества 3-го и 4-го классов опасности; (содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих воздух рабочей зоны веществ, смеси, в том числе вещества биологической природы, получаемые химически синтезом (при наличии источников).

При вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов далее 1 раз в 2 года

При аттестации рабочих мест

2 раза в год

|  |                                    |   |   |   |   |
|--|------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Санитарно-эпидемиологический режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала | В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля микробиологических и паразитологических загрязнителей с целью контроля режимов мойки и дезинфекции | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, нормативная и техническая документация                          |
|  | Санитарно-защитная зона            | Факторы окружающей среды                                | Лабораторные и инструментальные исследования:<br>- атмосферный воздух (химические показатели);<br>- шум.  | Объемы и периодичность устанавливается проектом организации санитарно-защитной зоны   | Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 |

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

### 1.3. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания

| N п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. |
|-------|---|--|-------------------------|--|---|
| 1     | 2   | 3  | 4                       | 5  | 6   |
|       |   |  |                         |  |   |

|   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | Сырье и пищевая продукция                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</li> </ul> | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов   | <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>ФЗ от 02.01.2000 № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов",</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>ГОСТ Р 51074-2003</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01</p> |
| 2 | Контроль на этапе технологических процессов   | Процессы приготовления, готовая продукция | <p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров).</li> </ul> <p>Готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические показатели;</li> <li>- физико-химические и микробиологические показатели.</li> </ul>   | <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в</p> <p>6 месяцев 30% от каждого вида блюд собственного производства</p> | <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация</p>  |
|   |   |   | Воды питьевой:  |   | СП 2.3.6.1079-01  |

|   |                                    |   |   |  |   |
|---|------------------------------------|---|---|--|---|
|   |                                    |   | Лабораторные исследования воды питьевой:<br><br>органолептические, микробиологические показатели.   | 2 раза в год   | СанПиН 2.1.4.1074-01  |
| 3 | Санитарно-эпидемиологический режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала   | 1 раз (не менее 10 смывов) в квартал   | СП 2.3.6.1079-01  |
| 4 | Производственная среда             | Условия труда на рабочем месте                          | <p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);</li> <li>- температура рабочих поверхностей;</li> <li>- освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;</li> <li>- химические факторы;</li> </ul> <p>физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные</p> | <p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>Один раз в год</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования</p> <p>При аттестации рабочих мест</p> | <p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>постановление Минтруда № 12 от 14.03.97,</p> <p>Р 2.2.755-99</p> |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  | рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы). |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

#### 1.4. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля в организациях продовольственной торговли

| N п/п   | Наименование объекта производственного контроля  | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели  | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.    |
|---|--|--|--|--|--|
| 1   | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| <b>Объекты розничной торговли пищевыми продуктами</b> |  |  |  |  |  |
| 1   | Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов | Сырье и пищевая продукция                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и</li> </ul> | каждая партия продукции каждая партия    | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,<br>ГОСТ Р 51074-2003<br>СанПиН 2.3.6.1066-01<br>СанПиН 2.3.2.1078-01 |

|   |   |  |  |   |   |
|---|---|--|--|---|---|
|   |   |  | <p>нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p> <p>- овоскопирование яйца.</p>                         |   |   |
| 2 | Контроль безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов | Пищевая продукция и продовольственное сырье  | Выборочный лабораторный контроль скоропортящейся пищевой продукции на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели) | 1 раз в год по 1-му образцу от каждой группы скоропортящейся продукции согласно ассортиментному перечню | <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>ГОСТ Р 51074-2003</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01</p> |
| 3 | Санитарно-техническое состояние                                 | Вода питьевая (при наличии на объекте фасовочных отделений и производственных цехов) | Лабораторные исследования воды (микробиологические показатели)   | 2 раза в год и после реконструкции, модернизации  | <p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СанПиН 2.3.6.1066-01</p> <p>СанПиН 2.1.4.1074-01</p>                   |
| 4 | Санитарно-эпидемиологический режим                              | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря                              | Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала  | 2 раза (не менее 10 смывов) в год   | <p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СанПиН 2.3.6.1066-01</p>   |

**Объекты оптовой торговли пищевыми продуктами**

|   |  |                           |   |                         |   |
|---|--|---------------------------|---|-------------------------|---|
| 1 | Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов | Сырье и пищевая продукция | <p>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие упаковки и маркировки товара</p> | каждая партия продукции | <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>ГОСТ Р 51074-2003</p> <p>СанПиН 2.3.6.1066-01</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01</p> |
|---|--|---------------------------|---|-------------------------|---|

|   |   |   |   |  |   |
|---|---|---|---|--|---|
|   |   |   | <p>требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p> <p>- овоскопирование яйца.</p>  | каждая партия  |   |
| 2 | Контроль безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов | Пищевая продукция и продовольственное сырье | <p>Выборочный лабораторный контроль пищевой продукции на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели).</p>  | 1 раз в год по 1 образцу от каждой группы пищевой продукции согласно ассортиментному перечню   | <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>ГОСТ Р 51074-2003</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01</p>                   |
| 3 | Производственная среда  | Условия труда на рабочем месте              | <p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>физические факторы:</p> <p>- микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);</p> <p>- освещенность, шум, вибрация;</p> <p>- химические факторы;</p> <p>физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза,</p> | <p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>При вводе в эксплуатацию, при вводе нового технологического оборудования и далее при аттестации рабочих мест</p> | <p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>постановление Минтруда № 12 от 14.03.97,</p> <p>Р 2.2.755-99</p> |

|   |                                       |                          |   |   |  |
|---|---------------------------------------|--------------------------|---|---|--|
|   |                                       |                          | перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы) | При аттестации рабочих мест   |  |
| 4 | Санитарно-защитная зона (при наличии) | Факторы окружающей среды | Лабораторные и инструментальные исследования:<br>- атмосферный воздух (химические показатели);<br>- шум.                                | Объемы и периодичность устанавливается проектом организации санитарно-защитной зоны | Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",<br><br>СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 |

Примечание: При размещении в организации продовольственной торговли организаций общественного питания, цехов по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий и других пищевых продуктов, а также иных организаций, не связанных с реализацией пищевых продуктов - планы-программы производственного контроля разрабатываются с учетом требований санитарных норм и правил, а также технических регламентов к данным объектам.

Представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

1.5. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля для организаций, осуществляющих фармацевтическую деятельность в области оборота лекарственных средств для медицинского применения

| N п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели  | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. |
|-------|---|--|--|--|---|
| 1     | 2   | 3  | 4  | 5  | 6   |
| 1.    | Аптечное учреждение, склад                      | Контроль за безопасностью продукции и товаров    | Наличие разрешительной документации (свидетельства о государственной регистрации и др.). | На каждую партию                         | Закон № 86-ФЗ<br>приказ МЗ РФ № 377 от 13.11.96<br>приказ МЗ РФ № 382 от 15.12.2002<br>СП 3.3.2.1120-02<br>СП 3.3.2.2330-08 |

|   |   |  |   |  |   |
|---|---|--|---|--|---|
|   |   |  | Соблюдение условий хранения и сроков годности лекарственных препаратов.<br><br>Контроль за соблюдением требований "Холодовой цепи" при хранении и реализации МИБП | Ежедневно<br><br>2 раза в день               | СП 3.3.2.1248-03 (с изм. 18.02.2008)  |
| 2 | Производственные аптеки (лекарственные формы, аптечная посуда, стерильная вода для приготовления инъекционных растворов, стерильная вода для новорожденных) | Контроль стерильности лекарственных форм                                       | Стерильность  | 1 раз в квартал (не менее 3 проб)            | МУ № 3182-84  |
| 3 | Производственные аптеки   | Оборудование для стерилизации  | Контроль работы каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы)<br><br>Бактериологическим методом                         | Каждый цикл стерилизации<br><br>2 раза в год | ФЗ от 30.03.99 № 52-ФЗ<br>МУ 287-113<br>МУК 4.2.1036-01<br>МУ 3.5.-08<br>ОСТ 42-21-2-85 |
| 4 | Производственные аптеки   | Бактериальная обсемененность воздуха   | КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы  | 2 раза в год (2 точки)                       | МУ № 3182-84<br>СанПиН 2.1.3.1375-03<br><br>МУ 3.5.-08                                  |
| 5 | Производственные аптеки   | Микробиологические исследования методом смывов (контроль качества дезинфекции) | Группа кишечной палочки и золотистый стафилококк  | 2 раза в год 10-20 смывов                    | СанПиН 2.1.3.1375-03<br>МУ № 3182-84<br>МУ 3.5.-08                                      |
| 6 | Производственные помещения. Помещения хранения  | Микроклимат:   | температура воздуха, относительная влажность  | 2 раза в год (теплый и холодный периоды)     | СанПиН 2.2.4.548-96   |

|   |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
| 7 |  | Шум от работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного | Уровни звука, звукового давления в октавных полосах и др. нормируемые показатели | При вводе в эксплуатацию<br>При реконструкции | СанПиН 2.2.4.548-96<br>СП 2.2.4/2.1.8.562-96 |
|---|--|---|--|---|--|

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

1.6. Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля в лечебно-профилактических учреждениях

| № п/п   | Наименование объекта производственного контроля   | Объект исследования и (или) исследуемый материал  | Определяемые показатели  | Периодичность производственного контроля   | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. |
|---|---|---|--|--|---|
| 1   | 2   | 3   | 4  | 5  | 6   |
| Обеспечение инфекционной безопасности пациентов и персонала |   |   |  |  |   |
| 1.  | Операционные, родильные залы, процедурные, перевязочные, хирургические кабинеты (в т.ч. стоматологические, уролог, гинеколог), эндоскопические процедурные, ОПК, залы гемодиализа | Бактериальная обсемененность воздуха  | КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые грибы и дрожжевые грибы | - 2 раза в год (5 точек в стационаре)  | СанПин 2.1.3.1375-03<br>ГОСТ Р 52539-2006   |
| 2.  | Стационары хирургического профиля, родильные дома и отделения, детские стационары, стоматологические учреждения<br><br>Стационары терапевтического профиля и поликлиники          | Микробиологические исследования предметов внутрибольничной среды методом смывов (контроль качества дезинфекции) | Группа кишечной палочки и золотистый стафилококк               | - 2 раза в год.<br><br>Смывы 40-60 в стационаре (не менее 5 в одном помещении) аптеки ЛПУ-10-20 смывов<br><br>- 2 раза в год | СанПин 2.1.3.1375-03<br>ОСТ 42-21-2-85<br>МУ-287-113* от 30.12.98   |

|   |  |  |  |   |  |
|---|--|--|--|---|--|
| 3.  | Лечебно-диагностические отделения кабинеты, ЦСО и  | Изделия медицинского назначения (ИМН)                                      | Контроль качества предстерилизационной очистки ИМН - азопирамовая, амидопириновая при необходимости - фенолфталеиновая пробы<br><br>Эндоскопы и инструменты к ним - качество дезинфекции высокого уровня, путем взятия смывов и смывной жидкости | Ежедневная постановка проб<br><br>2 раза в год                          | СанПин 2.1.3.1375-03<br>ОСТ 42-21-2-85<br>МУ-287-113* от 30.12.98<br>СП 3.1.1.1275-03  |
| 4.  | Перевязочный материал, инструменты и др. ИМН, эндоскопы и инструменты к ним, лекарственные формы, аптечная посуда, стерильная вода для приготовления инъекционных растворов, стерильная вода для новорожденных | Контроль стерильности изделий медицинского назначения и лекарственных форм | Стерильность   | 1 раз в квартал (не менее 3 проб)                                       | СанПин 2.1.3.1375-03<br>ОСТ 42-21-2-85<br>МУ-287-113* от 30.12.98  |
| * Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "МУ 287-113" |  |  |  |   |  |
| 5.  | Лечебно-диагностические отделения кабинеты, ЦСО и  | Оборудование для стерилизации  | Нормы загрузки стерилизатора.<br><br>Контроль работы каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы) Бактериологическим методом  | при каждой загрузке<br><br>Каждый цикл стерилизации<br><br>2 раза в год | СП 3.5.1378-03<br>приказ МЗ СССР № 254 от 03.09.91<br>Методические указания от 28.02.91 № 15/6-5.<br>Методические рекомендации от 31.01.94 № 11-16/03-03 |
| 6.  | Дезкамерный блок   | Дезинфекционные камеры   | Контроль работы физическими и химическими методами   | Каждый цикл   | СП 3.5.1378-03<br>МУК 4.2.1935-01  |

|   |  |  |   |  |  |
|---|--|--|---|--|--|
|   |  |  | Бактериологический контроль (с использованием тест-культур)   | 1 раз в квартал  |  |
| 7.  | Лечебно-диагностические отделения и кабинеты | Химические средства для дезинфекции    | Определение концентрации АДВ (активного действующего вещества) в рабочих растворах дезсредств и соответствие концентрации   | 1 раз в месяц (установки для получения растворов дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по эксплуатации) | СП 3.5.1378-03   |
| 8.  | Палатные отделения                           | Бельевой режим                         | Камерная обработка постельных принадлежностей<br><br>Микробиологический контроль качества стирки белья собственной прачечной путем смывов   | В терапевтических - 1 раз в 3 дня<br>1 раз в месяц<br><br>1 раз в 3 месяца (10-15 смывов)                              | СанПиН 2.1.3.1375-03<br>МУ 3.5.736-99  |
| <b>Контроль за организацией питания в ЛПУ</b> |  |  |   |  |  |
| 9.  | Пищеблок для пациентов и персонала           | Контроль за организацией питания в ЛПУ | Контроль соблюдения технологии изготовления и качества готовых блюд<br><br>Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и полуфабрикаты, контроль качества поступающей продукции<br><br>Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав<br><br>Микробиологическое исследование блюд, смывов | Ежедневно<br><br>Ежедневно<br><br>2 раза в год (не менее 3 проб)<br><br>2 раза в год (не менее 3 проб)                 | СанПин 2.3.2.1324-03<br>СанПин 2.3.6.1079-01<br>СанПин 2.3.2.1078-01<br>Федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ |

|  |  |  |   |                          |  |
|--|--|--|---|--------------------------|--|
|  |  |  | технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари | продукции, 10-20 смывов) |  |
|--|--|--|---|--------------------------|--|

**Обеспечение радиационной безопасности пациентов и персонала**

|    |  |   |   |   |                                      |   |
|----|--|---|---|---|--------------------------------------|---|
| 10 | Кабинеты отделения, использующие источники ионизирующего излучения | и | Обеспечение радиационной безопасности пациентов и персонала | Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А  | 1 раз в квартал                      | СанПиН 2.6.1.1192-03<br>СП 2.6.1.799-99;<br>ОСПОРБ-99   |
|    |  |   |   | Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и на территории | Не реже 1 раза в 2 года              | Р 2.2./2.6.1.119 5-03*<br>Дополнение № 1 к Р 2.2.755-99 НРБ-99;<br>ФЗ № 128-ФЗ от 08.08.2001<br>ФЗ № 3-ФЗ от 09.01.96 |
|    |  |   |   | Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты  | Не реже 1 раза в 2 года.             | Постановление Правительства РФ № 107 от 25.02.2004<br>МУК 2.6.1.760-99<br>МУК 2.6.1.1797-03                           |
|    |  |   |   | Контроль эксплуатационных параметров рентгенологического оборудования   | Постоянно                            |   |
|    |  |   |   | Проведение медицинских осмотров персонала группы А  | При поступлении на работу и ежегодно |   |
|    |  |   |   | Профессиональная подготовка и переподготовка персонала группы А   |                                      |   |
|    |  |   |   | Проведение подготовки специалистов, работающих с ИИИ осуществляющих РК, по вопросам   | Не реже 1 раз в 5 лет                |   |

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  | радиационной безопасности   |  |  |
|  |  |  | Оценка, регистрация и учет дозовых нагрузок пациентов   | При каждом диагностическом рентгенологическом и радиологическом исследовании |  |
|  |  |  | Радиационный контроль пациентов при проведении лучевой терапии путем введения радиофарм-препаратов в организм | Перед выходом из ЛПУ   |  |

\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "2.2/2.6.1.1195-03".

#### Контроль за источниками неионизирующих излучений

|    |  |  |  |                                      |   |
|----|--|--|--|--------------------------------------|---|
| 11 | Электромагнитное излучение (ЭМИ) на рабочих местах в физиотерапевтических, диагностических кабинетах | Контроль за источниками неионизирующих излучений | ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле                       | 1 раз в 3 года                       | СанПиН 2.1.3.1375-03<br>СанПиН 2.6.1.1192-03<br>СанПиН 2.2.4.1329-03<br>Р 2.2.2006-05 |
| 12 | Рабочие места в подразделениях магнитно-резонансной томографии                                       |  | Шум, создаваемый томографом<br><br>Постоянное магнитное поле | 1 раз в 3 года<br><br>1 раз в 3 года | СанПиН 2.1.3.1375-03<br><br>СП 2.2.4/2.1.8.56-96<br>СП 2.2.4/21.8.566-96*             |

\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "СП 2.2.4/2.1.8.566-96".

|    |                      |  |             |                                   |                          |
|----|----------------------|--|-------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 13 | Рабочие места с ПЭВМ |  | ЭМИ от ПЭВМ | При установке нового оборудования | СанПиН 2.2.1/2.4.1340-03 |
|----|----------------------|--|-------------|-----------------------------------|--------------------------|

|  |   |                                    |   |   |  |
|--|---|------------------------------------|---|---|--|
|  | Рабочие места с лазерными установками   |                                    | Лазерные установки 3-4 класса опасности   | При установке нового оборудования   | СанПиН 2.6.1.1192-03<br>СанПин 5804-91<br>Санитарный паспорт |
| <b>Контроль санитарно-технического состояния и содержания учреждения</b> |   |                                    |   |   |  |
| 14   | Зуботехнические лаборатории<br><br>Операционные, процедурные кабинеты<br><br>Морги, ПАО, бюро СМЭ<br><br>кабинеты озонотерапии гараж и санитарный транспорт (в помещении гаража и в салонах автомобилей - 30% от количества машин): | Исследование воздуха рабочей зоны  | На содержание вредных химических веществ:<br><br>метилметакрилаты, гипс, кремний и др.)<br><br>лекарственные средства<br><br>фенол и формальдегид озон<br><br>азот диоксид, окись углерода, формальдегид, фенол, бензол | 1 раз в год<br><br>1 раза в 2 года<br><br>1 раза в 2 года<br>1 раза в 2 года<br><br>1 раза в 2 года | СП № 2956а-83<br>от 28.12.83<br><br>СанПиН 2.1.3.1375-03     |
| 15   | Палаты, помещения с постоянными рабочими местами и др. помещения с нормируемыми показателями микроклимата   | Микроклимат:                       | температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха   | 2 раза в год (теплый и холодный периоды)  | СанПиН 2.1.3.1375-03<br>СанПин 2.2.4.548-96                  |
| 16   | Помещения с постоянными рабочими местами и др. помещения с нормируемыми показателями  | Освещенность:                      | Уровни искусственной освещенности   | 1 раз в год   | СанПиН 2.1.3.1375-03<br>СанПин 2.2.1/2.1.1.12 78-03          |
| 17   |   | Шум от работающего оборудования, в | Уровни звука, звукового давления в октавных полосах и др.   | При вводе в эксплуатацию<br><br>При реконструкции   | СанПиН 2.1.3.1375-03<br>СП                                   |

|   |  |  |   |  |   |
|---|--|--|---|--|---|
|   |  | т.ч. вентиляционного                           | нормируемые показатели  |  | 2.2.4/2.1.8.56<br>2-96  |
| 18  | ЦСО и пищеблок, аптека<br><br>артезианские скважины ЛПУ  | Внутренние водопроводные сети                  | Качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям               | Перед началом эксплуатации<br><br>После проведения ремонта внутренней водопроводной сети<br><br>После аварийных ситуаций | СанПиН 2.1.3.1375-03<br>СанПиН 2.1.4.1116-02<br>СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениям и № 1 (СП 1.1.2193-07)             |
| 19  | Бассейны   | Вода лечебных бассейнов                        | Микробиологические показатели (колиформные бактерии, колифаги и лецитиназоположительные стафилококки)         | 2 раз в год  | СанПиН 2.1.3.1375-03<br>СанПин 2.1.2.1188-03<br>СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениям и № 1 (СП 1.1.2193-07)             |
|   |  |  | Смывы с поверхностей (поручни, чаша бассейна, ванны)  | 2 раз в год  | СанПин 2.1.2.1188-03  |
| <b>Работа с возбудителями I-IV групп патогенности</b> |  |  |   |  |   |
| 20  | Клинико-диагностические и микробиологические лаборатории | Работа с возбудителями I-IV групп патогенности | Проведение бактериологического контроля в лаборатории методом исследования смывов с объектов окружающей среды | В соответствии с планом внутрилабораторного контроля   | СанПиН 2.1.3.1375-03<br>СП 1.3.2322-08<br>СП 1.2.1318-03<br>СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениям и № 1 (СП 1.1.2193-07) |

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

2. Объекты, на которых не требуется выполнение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля

1. Объекты розничной торговли непродовольственными товарами;
2. Парикмахерские не оказывающие услуги маникюра, педикюра, косметики и косметологии;
3. Гостиницы;
4. Общежития;
5. Музеи;
6. Библиотеки;
7. Театры;
8. Цирки;
9. Дискотеки;
10. Кинотеатры;
11. Выставочные залы;
12. Объекты ритуальных услуг;
13. Общественные туалеты;
14. Приемные пункты прачечных, химчисток;
15. Спортивные комплексы (стадионы, клубы, фитнес-центры и т.п.) без бань-саун, бассейнов, организаций общественного питания;
16. Центры социального обслуживания населения;
17. Офисные помещения;
18. Дошкольные, школьные учреждения, за исключением имеющих в своем составе пищеблоки;
19. Объекты розничной торговли нескоропортящимися пищевыми продуктами в промышленной упаковке;
20. Объекты розничной торговли табачными изделиями;
21. Объекты розничной торговли плодоовощной продукцией;
22. Объекты общественного питания, реализующие нескоропортящиеся пищевые продукты в промышленной упаковке и (или) алкогольные напитки (бары, рюмочные и т.п.);
23. Предприятия, осуществляющие расфасовку нескоропортящихся пищевых продуктов;
24. Производство соли;
25. Производство специй.
26. Медицинские организации и другие организации, осуществляющие работы и услуги по оказанию медицинской помощи без парентеральных вмешательств, без использования медицинского инструментария и оборудования для осмотра, диагностики и лечения, без применения аппаратов, являющихся источниками ионизирующих и неионизирующих излучений, а также не осуществляющие работы с возбудителями инфекционных заболеваний человека 1-4 групп патогенности (кабинеты лечебной физкультуры, массажа, мануальной терапии, терапевта, педиатра, гомеопата, невролога, кардиолога, генетика, психотерапевта, психиатра, гематолога, ревматолога, профпатолога, эндокринолога и других специалистов, осуществляющих консультативный прием в соответствии с вышеперечисленными условиями).

27. Организации, осуществляющие фармацевтическую деятельность в области оборота лекарственных средств для медицинского применения:

- аптечные учреждения (аптеки, аптечные магазины, пункты, киоски), не осуществляющие изготовление и фасовку лекарственных средств, а также реализацию МИБП;

- аптеки ЛПУ, не осуществляющие изготовление и фасовку лекарственных средств;

- предприятия оптовой торговли лекарственными средствами, не осуществляющие хранение и реализацию МИБП.

28. В организациях, для которых медицинская и фармацевтическая деятельность не является основной (стационарные учреждения социальной защиты, профилактории и т.д.) вопрос о необходимости осуществления производственного контроля решается в соответствии с п.п.23, 24.