

Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля

№ 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	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль		
			на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров)	Ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.1.4.1074-01
			Готовой продукции: - органолептические показатели	Ежедневно, каждый вид блюда	
			- физико-химические и микробиологические показатели	1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида блюд собственного производства	
Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели.	2 раза в год				
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	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:		

			Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г., Р 2.2.755-99
			- температура рабочих поверхностей;	Один раз в год	
			- освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;	При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования	
			-химические факторы; физиологоэргономические 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)	При аттестации рабочих мест	