

Администрация Ростовской области
Министерство экономики, торговли, международных
и внешнеэкономических связей

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Ростовской области

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ**
**(методические рекомендации
для предпринимателей)**

Ростов-на-Дону
2008 г.

Организация производственного контроля (методические рекомендации для предпринимателей)

Методические рекомендации подготовлены в соответствии с Решением областной МВК по устранению нормативно-правовых, административных и организационных барьеров на пути развития предпринимательства, утв. заместителем Главы Администрации (Губернатора) области - министром экономики, торговли, международных и внешнеэкономических связей, председателем МВК В.Е. Дерябкиным 14.07.2005 г.

В методические рекомендации внесены необходимые изменения и дополнения в соответствии с Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 марта 2007 г. № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01».

Содержат необходимую информацию теоретического характера и практические рекомендации по вопросам, связанным с подготовкой, и реализацией программ производственного контроля.

Разработано:

Заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Ростовской области	Е.В. Ковалев
Начальник отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по Ростовской области, к.м.н.	И.В. Торопова
Начальник отдела государственной регистрации и лицензирования Управления Роспотребнадзора по Ростовской области	И.Ф. Кожевникова
Начальник отдела организации деятельности Управления Роспотребнадзора по Ростовской области	Г.И. Каструбина
Заместитель начальника отдела организации деятельности Управления Роспотребнадзора по Ростовской области	М.Я. Занина
Начальник отдела надзора за состоянием среды обитания и условиями проживания Управления Роспотребнадзора по Ростовской области	А.В. Конченко

1. Общие положения

Производственный контроль - это комплекс обязательных мероприятий по контролю соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые самостоятельно проводятся индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами. Задача производственного контроля - обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и окружающей среды в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции и товаров, при выполнении работ и оказании услуг.

Обязанность по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возложена на индивидуальных предпринимателей и юридических лиц Федеральным законом “О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения” от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ст. 32). Осуществление производственного контроля является обязательным условием работы всех организаций - юридических лиц независимо от организационно-правовой формы и индивидуальных предпринимателей.

2. Организация производственного контроля

Порядок организации производственного контроля изложен в санитарных правилах СП 1.1.1058-01 “Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий” (в ред. изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13).

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель самостоятельно, до начала осуществления деятельности, составляет программу (план) производственного контроля (далее - программа). Программа составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

- перечень нормативных документов, в том числе официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень объектов производственного контроля, а также химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и окружающей среды (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний); Основанием для выбора точек, в которых осу-

ществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, определения периодичности отбора проб и проведения исследований, перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, являются санитарные правила, гигиенические нормативы, данные санитарно - эпидемиологической оценки, нормативно-техническая документация на выпускаемую продукцию.

- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

- перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно - эпидемиологической оценке;

мероприятия по обеспечению безопасности реализуемой и вырабатываемой продукции, процесса выполнения работ, оказания услуг в том числе методы лабораторного контроля;

- перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Управление Роспотребнадзора по Ростовской области и его территориальные отделы).

Разработанная программа утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем, либо уполномоченными в установленном порядке лицами.

При изменении требований санитарного законодательства, вида или существенных изменениях деятельности (изменение нормативно-технических документов, ассортимента вырабатываемой или реализуемой продукции, оказание новых видов услуг; реконструкция, перепланировка, изменение мощности предприятия и др.) в программу необходимо вносить соответствующие изменения и дополнения.

3. Получение информации, необходимой для подготовки программы производственного контроля

В соответствии с СП 1.1.1058-01 (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13) Управление Роспотребнадзора по Ростовской области и его территориальные отделы без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям предоставляют информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Обращение оформляется в виде письма на имя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области (начальника территориального отдела) (образец в приложении). Одновременно представляются копия свидетельства о государственной регистрации, перечень осуществляемых видов деятельности, копия санитарно-эпидемиологического заключения и приложения к нему (при наличии), копия лицензий (при наличии), копия Технических условий (при наличии), штатное расписание, перечень контингентов профессий, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, согласованный с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальным отделом), перечень используемого оборудования, в том числе ПЭВМ, краткое описание технологического процесса, схема размещения рабочих мест, данные аттестации рабочих мест (при наличии).

Обращения рассматриваются в течение 30 дней со дня поступления (регистрации) в Управлении (территориальном отделе).

Адрес Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области: г. Ростов-на-Дону ул. 18-я линия, д. 17. Прием документов осуществляется ежедневно с 9 до 13 часов в приемной (3-й этаж).

Информацию об адресах и телефонах территориальных отделов Управления в городах и районах области можно получить по телефону (863) 251-05-92.

На сайте Управления Роспотребнадзора по Ростовской области <http://www.rpdon.ru> в разделе: «Производственный контроль» размещены примерные программы производственного контроля для различных объектов.

В разделе «Административные регламенты» размещены Административные регламенты Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по исполнению установленных государственных функций.

4. Реализация программы производственного контроля

Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, которые несут ответственность за его своевременность, полноту и достоверность. Лабораторные исследования, измерения параметров физических факторов проводятся производственной лабораторией предприятия. При отсутствии производственной лаборатории юридическое лицо или индивидуальный предприниматель заключает договор с любой аккредитованной лабораторией, в область аккредитации которой включены соответствующие исследования и измерения (копия аттестата аккредитации и извлечение из области аккредитации лаборатории должны прилагаться к договору). Договор с аккредитованной лабораторией должен предусматривать выполнение перечня лабораторных исследований и инструментальных измерений в количестве и с периодичностью определенной программой производственного контроля.

Заключение договора на выполнение лабораторных исследований и измерений рекомендуется проводить после получения информации от Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориального отдела) о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

При составлении программы необходимо использовать СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13), а также санитарные нормы и правила соответствующие деятельности, осуществляемой на объекте.

Для учета результатов производственного контроля следует вести журнал регистрации результатов контроля, в котором указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля, а также мероприятия по устранению выявленных нарушений санитарного законодательства. Кроме того, должны оформляться журналы учета, предусмотренные соответствующими санитарными нормами и правилами. Например, в организации общественного питания - журналы учета результа-

тов медицинских осмотров работников, использования фритюрных жиров, и органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий; в парикмахерской - журнал регистрации и контроля бактерицидной установки и т.д. Акты отбора проб и протоколы выполненных лабораторных исследований и измерений должны храниться в отдельной папке.

5. Государственный надзор за организацией и проведением производственного контроля

1. Государственный надзор за организацией и проведением производственного контроля осуществляется в соответствии с Административным регламентом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по исполнению государственной функции по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг, утв. приказом Минздравсоцразвития России от 19.10.2007 г. № 658 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12 ноября 2007 г. Регистрационный № 10459).

2. При проведении мероприятий по надзору должностное лицо Управления Роспотребнадзора вправе потребовать от юридических лиц, индивидуальных предпринимателей программу производственного контроля, документы, подтверждающие ее выполнение, для ознакомления и осуществляет их анализ наряду с другой документацией, необходимой для оценки санитарно-эпидемиологического состояния объекта. При необходимости, программа производственного контроля, документы, подтверждающие ее выполнение, могут быть изъяты в оригинале или ксерокопии для изучения, либо приобщения к материалам проверки, о чем в акте делается соответствующая запись. Оригиналы изъятой документации возвращаются в трехдневный срок после завершения проверки и подписания акта. При отказе руководителя проверяемого объекта или уполномоченного должностного лица, индивидуального предпринимателя предоставить программу производственного контроля, документы, подтверждающие ее выполнение, об этом также делается запись в акте, при этом непредставление требуемой документации расценивается как ее отсутствие.

3. При возникновении необходимости получить объективную информацию о наличии или отсутствии нарушений требований санитарного законодательства при составлении программы производственного контроля проводится ее экспертиза. Основанием для проведения экспертизы является

ся обязательное для исполнения предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, или заявление на проведение экспертизы, поданное индивидуальным предпринимателем, юридическим лицом исполнителю экспертизы. Документом, удостоверяющим факт экспертизы, является акт экспертизы.

4. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного, контроля по запросам Управления Роспотребнадзора по Ростовской области и (или) его территориальных отделов.

5. Нарушения порядка осуществления производственного контроля в соответствующих сферах деятельности, относится к числу нарушений законодательства РФ, влекущих угрозу жизни или здоровью людей причинения существенного вреда состоянию или качеству окружающей среды. При выявлении таких нарушений должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, принимают меры реагирования в соответствии с требованиями Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Руководителю Управления
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
по Ростовской области
Соловьеву М.Ю.

_____ (наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя)

просит предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в _____

_____ (наименование объекта производственного контроля)

по адресу: _____

_____ (адрес объекта)

и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний. Указанная информация необходима для подготовки программы производственного контроля.

Приложение:

1. копия свидетельства о государственной регистрации;
2. перечень осуществляемых видов деятельности;
3. копия санитарно-эпидемиологического заключения и приложения к нему (при наличии);
4. копия лицензий (при наличии);
5. копия Технических условий (при наличии);
6. штатное расписание;
7. перечень контингентов профессий, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, согласованный с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальным отделом);
7. перечень используемого оборудования, в том числе ПЭВМ;
8. краткое описание технологического процесса, схема размещения рабочих мест;
9. данные аттестации рабочих мест (при наличии);

_____ (Наименование должности)

м.п.

Подпись

_____ Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя

_____ подпись

“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
организации и проведения производственного контроля
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ
для парикмахерских**

наименование, фирменное название (при наличии) парикмахерской,

адрес местонахождения

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон**
- **Юридический адрес**
- **Фактический адрес**
- **Количество работающих ____ чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ _____ от _____

Кем выдано _____

ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи

1. Перечень видов деятельности, а также используемой продукции представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- парикмахерская (объект);
- медицинская деятельность (при оказании косметологических услуг);
- оборудование и рабочие инструменты, используемые при оказании услуг;

- парфюмерная и косметическая продукция;
- моющие, дезинфицирующие средства

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- СанПиН 2.1.2.1199-03 «Парикмахерские. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию» (в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 N 18);
- СанПиН 2.1.3.1375-03 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц, родильных домов и других лечебных стационаров» (при оказании косметологических услуг);
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения»;
- МУ МЗ СССР 28-6/13 от 26.05.1988 г. «Контроль качества предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения с помощью реактива азопирам»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники парикмахерской, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ³
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работникам парикмахерской рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

Работники парикмахерской проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года

¹Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

²Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность производственного контроля
1.	Проверка санитарно-технического состояния производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки оборудования в соответствии с проектной документацией)	1 раз в квартал
2.	Проверка наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек и иных документов, подтверждающих безопасность используемых средств, рабочих инструментов и оборудования, а также проводимых услуг	При поступлении
3.	Соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений	Постоянно
4.	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, в том числе:	
4.1.	режим сбора и утилизации волос	1 раз в месяц
4.2.	режим дезинфекции ручных и ножных ванн в кабинетах маникюра и педикюра	1 раз в месяц
4.3.	режим дезинфекции расчесок, щеток, колпаков	1 раз в месяц
4.4.	временной режим между обслуживанием клиентов, требуемый для дезинфекции ванн в кабинетах маникюра, педикюра	1 раз в месяц
4.5.	наличие достаточного количества инструментов многоразового использования для обеспечения качественной дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации	1 раз в месяц
4.6.	качество предстерилизационной очистки инструментов	Ежедневно 1% от партии, подготовленной для стерилизации
4.7.	режим стерилизации инструментов многоразового использования	1 раз в месяц

4.8.	наличие достаточного количества одноразовых инструментов, их дезинфекция и утилизация	1 раз в месяц
4.9.	наличие достаточного количества белья и стерильного материала	1 раз в месяц
4.10.	наличие дезинфицирующих средств, правильность их хранения и использования	1 раз в месяц
4.11.	ведение учетной документации	1 раз в месяц
4.12.	централизованная стирка белья	1 раз в месяц
5.	Проверка санитарного состояния помещений	Постоянно
6.	Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, маркировка	1 раз в месяц
7.	Проверка качества дератизационных и дезинсекционных работ	
7.1.	отсутствие грызунов	Постоянно
7.2.	отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
8.	Организация проведения медицинских осмотров, гигиенической подготовки, аттестации работников	Постоянно, в соответствии с графиком
9.	Проверка журнала регистрации и контроля бактерицидных облучателей	1 раз в месяц
10.	Организация исследования эффективности работы вентиляции	1 раз в 3 года
11.	Проверка санитарного содержания и благоустройства территории	Постоянно
12.	Организация лабораторных исследований, измерений	В соответствии с разделом 7
13.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	По запросам
14.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционных и паразитарных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с оказанием услуг в парикмахерской, получение неудовлетворительных результатов исследований, измерений при контроле параметров производственной среды

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- процесс оказания услуг;
- производственные помещения парикмахерской;
- рабочие места

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Производственные помещения (указываются все помещения)	Микроклимат, влажность, скорость движения воздуха	2 раза в год (теплый и холодный периоды)
2.	Рабочие места (указывается количество рабочих мест в каждом производственном помещении)	Освещенность	Выборочно на отдельных рабочих местах (но не менее 20%) 2 раза в год
3.	Производственные помещения (указываются все помещения)	Содержание озона и ртути в воздухе помещений	1 раз в 10 дней в каждом помещении

4.	Рабочие места (указывается количество рабочих мест в каждом парикмахерском зале)	Содержание вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны: тиогликолевая кислота (при выполнении химической завивки волос), парафенилдиамин, аммиак (при окрашивании волос)	Выборочно на отдельных рабочих местах (но не менее 20%) 1 раз в квартал
5.	Производственные помещения (указываются кабинеты маникюра, педикюра, косметические)	Бактериальная обсемененность воздуха (общее количество колоний микроорганизмов в 1 м ³ воздуха, количество золотистого стафилококка, количество плесневых и дрожжевых грибов в 1 см ³ воздуха)	1 проба в каждом кабинете 2 раза в год
6.	Дезинфицирующие средства	АДВ	2 пробы 1 раз в квартал
7.	Инструменты, используемые для маникюра, педикюра, косметологических услуг	Стерильность	1 проба из каждой группы инструментов 1 раз в квартал

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

8.2. Сертификаты, санитарно-эпидемиологические заключения, подтверждающие безопасность используемых средств, рабочих инструментов

и оборудования;

8.3. Паспорта на используемое оборудование;

8.4. Журнал регистрации и контроля бактерицидной установки (учет работы ведется по каждому бактерицидному облучателю)

8.5. Личные медицинские книжки работников;

8.6. Копии дипломов о среднем медицинском образовании, сертификаты специалиста на данный вид деятельности (для работников косметических кабинетов);

8.7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя

_____ подпись
“ _____ ” _____ 200__ г.

ПРОГРАММА (примерная) ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

для организаций торговли
(магазин, склад с площадью торговых помещений свыше 500 м²)
наименование организации торговли, фирменное название, адрес
местонахождения

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон**
- **Юридический адрес**
- **Фактический адрес**
- **Количество работающих ___ чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту ___ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**
№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи _____

1. Перечень реализуемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- предприятие торговли;
- реализуемая продукция в ассортименте: _____
перечислить
- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (в ред. Изменений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007г. №26 СП 2.3.6.2203-07);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 № 22)
- МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13).

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники организации торговли, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ⁴
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ⁵
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ⁶
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работникам организации торговли рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

⁴Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁵Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁶Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Работники организации торговли проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год (для должностных лиц и работников организаций торговли, реализующих мясные и молочные продукты, кремовые кондитерские изделия и продукты детского питания); 1 раз в 2 года (при реализации прочих пищевых продуктов).

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

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, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	
6.1.	отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
7.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	По запросам
8.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды, превышение предельно-допустимых уровней при контроле параметров производственной среды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации торговли;
- реализуемая особо скоропортящаяся пищевая продукция;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Молоко и молочные продукты ⁷ ; (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 2 пробы 1 раз в квартал
2.	Колбасные изделия ⁸ ; (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 2 пробы 1 раз в квартал
3.	Паштеты из печени и (или) мяса	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 1 пробе 1 раз в квартал

⁷Подлежат первоочередному лабораторному исследованию кисломолочные продукты и сметана, поставляемые из других административных территорий

⁸Подлежат первоочередному лабораторному исследованию вареные колбасы, сосиски, сардельки, поставляемые из других административных территорий

4.	Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные, субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 2 пробы 2 раза в год
5.	Яйцо куриное	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 1 пробе 2 раза в год
6.	Рыбная продукция готовая к употреблению (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	По 2 пробы 2 раза в год
7.	Готовые кулинарные изделия, в том числе:		
7.1.	салаты и винегреты с заправками	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078	по 1 пробе 1 раз в квартал
7.2.	Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы ⁹ (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078	по 1 пробе 1 раз в квартал
7.3.	Полуфабрикаты мяса, птицы, рыбы, собственного производства (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078	1 проба 2 раза в год
8.	Кондитерские изделия с кремом	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 1 пробе 1 раз в квартал

⁹При наличии отдела по реализации кулинарной продукции

9.	Дезинфицирующие растворы	АДВ	по 1 пробе 1 раз в квартал
10.	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала ¹⁰	БГКП	по 5 смывов 2 раза в год
11.	Производственные помещения, рабочие места (выборочно)	Освещенность	10 измерений 1 раз в год (зимний период)
12.	Производственные помещения (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	5 измерений 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
13.	Производственные и складские помещения	Температура, относительная влажность	1 раз в неделю, во всех помещениях
14.	Рабочие места пользователей ПЭВМ	Напряженность электрического поля; плотность магнитного потока; электростатический потенциал; яркость белого поля	каждое рабочее место 1 раз в год
15.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ

¹⁰Исследование смывов проводится в отделах, реализующих нефасованные особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

8.2. Удостоверения качества и безопасности реализуемой продукции;

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт (при наличии собственного транспорта);

8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (поставка продукции, вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя

_____ подпись

“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

для организаций торговли

(магазин, склад с площадью торговых помещений от 100 до 500 м²)
наименование организации торговли, фирменное название, адрес мес-
тонахождения

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон**
- **Юридический адрес**
- **Фактический адрес**
- **Количество работающих ____ чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**
№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи _____

1. Перечень реализуемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- предприятие торговли;
- реализуемая продукция в ассортименте: _____
перечислить

- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (в ред. Изменений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007г. №26 СП 2.3.6.2203-07);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 № 22)
- МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-про-

тивноэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники организации торговли, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ¹¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ¹²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ¹³
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

¹¹Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

¹²Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

¹³Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работникам организации торговли рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

Работники организации торговли проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год (для должностных лиц и работников организаций торговли, реализующих мясные и молочные продукты, кремовые кондитерские изделия и продукты детского питания); 1 раз в 2 года (при реализации прочих пищевых продуктов).

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

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, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	
6.1.	отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
7.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	По запросам
8.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды, превышение предельно-допустимых уровней при контроле параметров производственной среды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации торговли;
- реализуемая особо скоропортящаяся пищевая продукция;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Молоко и молочные продукты ¹⁴ ; (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 1 пробе 2 раза в год
2.	Колбасные изделия ¹⁵ ; (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 1 пробе 2 раза в год
3.	Паштеты из печени и (или) мяса	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 1 пробе 2 раза в год

¹⁴Подлежат первоочередному лабораторному исследованию кисломолочные продукты и сметана, поставляемые из других административных территорий

¹⁵Подлежат первоочередному лабораторному исследованию вареные колбасы, сосиски, сардельки, поставляемые из других административных территории

4.	Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные, субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 1 пробе 2 раза в год
5.	Яйцо куриное	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 1 пробе 2 раза в год
6.	Рыбная продукция готовая к употреблению (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 1 пробе 2 раза в год
7.	Готовые кулинарные изделия, в том числе:		
7.1.	салаты и винегреты с заправками	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078	по 1 пробе 2 раза в год
7.2.	Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы ¹⁶ (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078	по 1 пробе 2 раза в год
7.3.	Полуфабрикаты мяса, птицы, рыбы, собственного производства (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078	1 проба 1 раз в год
8.	Дезинфицирующие растворы	АДВ	по 1 пробе 1 раз в квартал

¹⁶При наличии отдела по реализации кулинарной продукции

9.	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала ¹⁷	БГКП	по 5 смывов 2 раза в год
10.	Производственные помещения, рабочие места (выборочно)	Освещенность	5 измерений 1 раз в год (зимний период)
11.	Производственные помещения (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	3 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
12.	Производственные и складские помещения	Температура, относительная влажность	1 раз в неделю, во всех помещениях
14.	Рабочие места пользователей ПЭВМ	Напряженность электрического поля; плотность магнитного потока; электростатический потенциал; яркость белого поля	каждое рабочее место 1 раз в год
15.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ

¹⁷Исследование смывов проводится в отделах, реализующих нефасованные особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

8.2. Удостоверения качества и безопасности реализуемой продукции;

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт (при наличии собственного транспорта);

8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (поставка продукции, вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация)

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя

_____ подпись

“ _____ ” _____ 200__ г.

ПРОГРАММА (примерная) ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

для организаций торговли

(палатка, автолавка, автоприцеп, киоск, павильон, магазин
с площадью торговых помещений до 100 м²)

(наименование организации торговли, фирменное название, адрес
местонахождения)

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон**
- **Юридический адрес**
- **Фактический адрес**
- **Количество работающих _____ чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту _____ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**
№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи _____

1. Перечень реализуемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация торговли (объект);
- реализуемая продукция в ассортименте: _____
перечислить

- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (в ред. Изменений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007г. №26 СП 2.3.6.2203-07);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
...	

Работники организации торговли, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ¹⁸
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ¹⁹
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ²⁰
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работникам организации торговли рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

Работники организации торговли проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год (для должностных лиц и работников организаций торговли, реализующих мясные и молочные продукты, кремовые кондитерские изделия и продукты детского питания); 1 раз в 2 года (при реализации прочих пищевых продуктов).

¹⁸Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

¹⁹Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

²⁰Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

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, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	
6.1.	отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
7.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	По запросам
8.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- реализуемая особо скоропортящаяся пищевая продукция;
- технологический процесс;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество, периодичность лабораторных исследований
1.	Молоко и молочные продукты ²¹ , (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 2 пробы 1 раз в год в летний период (с мая по сентябрь)
2.	Колбасные изделия ²² (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	по 2 пробы 1 раз в год в летний период (с мая по сентябрь)

²¹Подлежат первоочередному лабораторному исследованию кисломолочные продукты и сметана, поставляемые из других административных территорий

²²Подлежат первоочередному лабораторному исследованию вареные колбасы, сосиски, сардельки, поставляемые из других административных территорий

3.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
4.	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды ²³ персонала	БГКП	по 5 смывов 2 раза в год

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

8.2. Удостоверения качества и безопасности реализуемой продукции;

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт (при наличии собственного транспорта);

8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (поставка продукции, вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция)

²³Исследование смывов проводится в организациях торговли, реализующих нефасованные пищевые продукты

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя
_____ подпись
“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

для аптек (аптечных магазинов, аптечных киосков)

наименование, фирменное название (при наличии),
адрес местонахождения

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон**
- **Юридический адрес**
- **Фактический адрес**
- **Количество работающих** ____ чел., в том числе занятых реализацией парфюмерно-косметических средств, средств гигиены полости рта, минеральной воды, биологически активных добавок к пище _____ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи

1. Перечень видов деятельности, а также реализуемой продукции, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- фармацевтическая деятельность;
- производство лекарственных средств;

- реализуемые пищевые продукты (минеральная вода, детское питание, жевательная резинка и т.п.);
- реализуемые биологически активные добавки к пище;
- парфюмерно-косметические средства;
- средства гигиены полости рта;
- медицинская техника;
- предметы гигиены,

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 01. 1999г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»²⁴;
- Инструкция по санитарному режиму аптечных организаций (аптек), утвержденная Приказом Министерства здравоохранения России от 21 октября 1997 г. № 309;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (в ред. Изменений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007г. №26 СП 2.3.6.2203-07);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»²⁵;
- СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)»^{26 27};

²⁴При реализации продуктов детского питания, минеральной воды, жевательной резинки и других лечебно-профилактических продуктов;

²⁵При реализации продуктов детского питания, минеральной воды, жевательной резинки и других лечебно-профилактических продуктов;

²⁶При реализации продуктов детского питания, минеральной воды, жевательной резинки и других лечебно-профилактических продуктов;

²⁷При реализации БАД

- ОСТ 91500.05.0007-2003 «Правила отпуска (реализации) лекарственных средств в аптечных организациях», утвержденный Приказом МЗ РФ от 04.03.2003 №80;

- Приказ МЗ РФ № 377 «Об утверждении инструкции по организации хранения в аптечных учреждениях различных групп лекарственных средств и изделий медицинского назначения»;

- Приказ МЗ РФ № 382 от 15.12.2002 «Об утверждении инструкции о порядке уничтожения лекарственных средств»;

- СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуска гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»;

- СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов»;

- Методические указания МЗ РФ МУ 3.3.2.1121-02 «Организация контроля за соблюдением правил хранения и транспортирования медицинских иммунобиологических препаратов»;

- Методические указания МЗ РФ МУ 3.3.2.1761-03 «О порядке уничтожения непригодных к использованию вакцин и анатоксинов»;

- МУ 3182-84 «Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках»²⁸

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

4. Перечень должностей работников, занятых реализацией лекарственных средств, предметов гигиены, медицинской техники, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники аптеки, занимающие должности, указанные в п. 4. 1. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ³¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ³²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ³³
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Работники аптеки, занятые реализацией продуктов детского питания, средств гигиены полости рта, парфюмерно-косметические средств, минеральной воды, жевательной резинки и других лечебно-профилактических продуктов, БАД проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год

Кроме того, всем работникам аптеки рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

³¹Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³²Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³³Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ 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, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка соблюдения правил транспортирования, хранения, отпуска и уничтожения медицинских иммунобиологических препаратов	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	
6.1.	отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
7.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	По запросам
8.	Организация лабораторных исследований, измерений (для производственных аптек)	В соответствии с разделом 7
9.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- процесс изготовления лекарственных средств

**Организация лабораторных исследований
(для производственных аптек)³⁴:**

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля
1.	Вода очищенная	ОМЧ в 1 мл, наличие Enterobacteriaceae, P. aeruginosa, S. aureus	
2.	Вода для инъекций	Апирогенность	
3.	Инъекционные растворы после стерилизации	Стерильность	
4.	Глазные капли после стерилизации	Стерильность	
4.1.	Глазные капли, приготовленные в асептических условиях на стерильной воде	Стерильность	

³⁴Перечень объектов лабораторного исследования и их периодичность определяется аптекой по согласованию с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальным отделом); в таблице приведены объекты исследования в соответствии с приложением 12 к Инструкции по санитарному режиму аптечных организаций (аптек), утвержденной Приказом Министерства здравоохранения России 21 октября 1997 г. № 309

5.	Основное сырье (субстанции) для производства стерильных препаратов	Общее количество бактерий и грибов суммарно в 1 г или 1 мл наличие Enterobacteriaceae, P. aeruginosa, S. aureus	
6.	Лекарственные средства для новорожденных (растворы для внутреннего и наружного применения, глазные капли, масла для обработки кожных покровов)	Стерильность	
7.	Детские лекарственные средства (от 0 до 1 года)	Общее количество бактерий и грибов суммарно в 1 г или 1 мл наличие Enterobacteriaceae, P. aeruginosa, S. aureus	
8.	Воздух асептического блока, ассистентской, фасовочного помещения	Общее количество микроорганизмов в 1 м3 воздуха (КОЕ/м3), S. aureus в 1 м3 воздуха (КОЕ/м3)	
9.	Руки, санитарная одежда, полотенца и др. объекты в соответствии с п.4 МУ 3182-84	БГКП, S. aureus	
10.	Аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий, БГКП	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

8.1. Журнал регистрации и контроля бактерицидной установки (учет работы ведется по каждому бактерицидному облучателю);

8.2. Журналы регистрации и микробиологического контроля (при выполнении лабораторных исследований объектовой лабораторией); акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований (при выполнении лабораторных исследований по договору с аккредитованной лабораторией);

8.3. Удостоверения качества и безопасности реализуемой продукции (при реализации продуктов детского питания, средств гигиены полости рта, парфюмерно-косметические средств, минеральной воды, жевательной резинки и других лечебно-профилактических продуктов, БАД);

8.4. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт (при наличии собственного транспорта);

8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (поставка продукции, вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция).

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя

_____ подпись

“ _____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮЖДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**
для организаций общественного питания
(кафе)

(наименование организации общественного питания, фирменное название, адрес местонахождения)

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон**
- **Юридический адрес**
- **Фактический адрес**
- **Количество работающих _____ чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту _____ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте, в том числе реализуемая вне организации через торговую сеть;
- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);
- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники кафе, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ³⁵
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ³⁶
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ³⁷

³⁵Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³⁶Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³⁷Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники кафе подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники кафе проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно

7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы ³⁸ (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
2.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
3.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
4.	Заливные мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
5.	Паштет	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
6.	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
7.	Продукция, реализуемая вне предприятия	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий	В соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ

³⁸Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы

8.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год
9.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
10.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид Акролеин	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 раз в 2 месяца
11.	Рабочие места в кондитерских цехах (воздух рабочей зоны)	Пыль мучная Пыль сахара	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 точка 1 раз в 6 месяцев
12.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	2 точки 1 раз в 6 месяцев
13.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год
14.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	3 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
15.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	5 измерений 1 раз в год зимний период (выборочно)

16.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	5 точек 2 раза в год (теплый и холодный периоды)
-----	----------------------------	------------------------	--

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01);

8.4. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя
_____ подпись
“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**
(для временных организаций общественного питания
быстрого обслуживания - птица-гриль)
(наименование организации общественного питания,
фирменное название, адрес местонахождения)

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон**
- **Юридический адрес**
- **Фактический адрес**
- **Количество работающих ____ чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи _____

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);
- Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);
- Технические условия, технологические инструкции на вырабатываемую продукцию

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники временной организации общественного питания, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ³⁹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ⁴⁰
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ⁴¹
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

³⁹Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁴⁰Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁴¹Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работники временной организации общественного питания подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники временной организации общественного питания проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, устранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы

9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- реализуемые блюда;
- технологический процесс;
- система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Птица-гриль	В соответствии с требованиями Технических условий	В соответствии с требованиями Технических условий
2.	Смывы с инвентаря, оборудования, рук, и санитарной одежды,	БГКП	5 смывов 2 раза в год

3.	Вода питьевая	Органолептические и микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1116-02	1 проба 1 раз в год
----	---------------	---	---------------------

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (поставка полуфабрикатов, вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция)

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя
_____ подпись
“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**
для организаций общественного питания
(столовая)

(наименование организации общественного питания,
фирменное название, адрес местонахождения)

-
- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
 - **ФИО руководителя, телефон**
 - **Юридический адрес**
 - **Фактический адрес**
 - **Количество работающих ____ чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
 - **Свидетельство о государственной регистрации**

№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи _____

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте, в том числе реализуемая вне

организации через торговую сеть;

- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);

- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);

- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники временной организации общественного питания, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ⁴²
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ⁴³
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ⁴⁴
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

⁴²Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁴³Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁴⁴Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы

9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания⁴⁵;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

⁴⁵Для столовых, обслуживающих организованные коллективы с круглосуточным пребыванием

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы ⁴⁶ (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
2.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
3.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
4.	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
5.	Рацион питания	Калорийность, химический состав	1 рацион 1 раз в год
6.	Продукция, реализуемая вне предприятия	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий	В соответствии с требованиями ГОСТов, технических условий
7.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год

8.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
9.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид Акролеин	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 раз в 2 месяца
10.	Рабочие места в кондитерских цехах (воздух рабочей зоны)	Пыль мучная Пыль сахара	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 точка 1 раз в 6 месяцев
11.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	2 точки 1 раз в 6 месяцев
12.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год
13.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	3 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
14.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	5 измерений 1 раз в год зимний период (выборочно)
15.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	5 точек 2 раза в год (теплый период, холодный период)

⁴⁶Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01);

8.4. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя
_____ подпись
“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**
для организаций общественного питания
(закусочная, работающая на сырье)

(наименование организации общественного питания,
фирменное название, адрес местонахождения)

-
- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
 - **ФИО руководителя, телефон**
 - **Юридический адрес**
 - **Фактический адрес**
 - **Количество работающих ____ чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
 - **Свидетельство о государственной регистрации**
№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи _____

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте, в том числе реализуемая вне организации через торговую сеть;
- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые

и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);

- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);

- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного сани-

тарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники временной организации общественного питания, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ⁴⁷
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ⁴⁸
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ⁴⁹
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

⁴⁷Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁴⁸Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁴⁹Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работники закусочной подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники закусочной проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы

9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса и мясных продуктов, птицы, рыбы ⁵⁰ (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
2.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
3.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
4.	Продукция, реализуемая вне предприятия	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий	В соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ
5.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной и овощной продукции)	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год
6.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ

⁵⁰ Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы

7.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид Акролеин	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 раз в 2 месяца
8.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	2 точки 1 раз в 6 месяцев
9.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год
10.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	2 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
11.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	3 измерения 1 раз в год зимний период (выборочно)
12.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	3 точки 2 раза в год (теплый, холодный периоды)

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01);

8.4. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя

_____ подпись

“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

для организаций общественного питания
(закусочная с приготовлением блюд из полуфабрикатов
высокой степени готовности)

(наименование организации общественного питания,
фирменное название, адрес местонахождения)

-
- Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН
 - ФИО руководителя, телефон
 - Юридический адрес
 - Фактический адрес
 - Количество работающих ____ чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
 - Свидетельство о государственной регистрации

№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте;
- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-про-

тивозидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники временной организации общественного питания, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ⁵¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ⁵²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ⁵³
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

⁵¹Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁵²Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁵³Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работники закуской подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники закуской проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы

9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы ⁵⁴ (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год

2.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год
3.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
4.	Рабочие места в доготовочном цехе (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид Акролеин	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 раз в 2 месяца
5.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	2 точки 1 раз в 6 месяцев
6.	Рабочие места в доготовочном цехе	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год
7.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	1 измерение 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
8.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	2 измерения 1 раз в год зимний период (выборочно)
9.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	1 точка 2 раза в год (теплый период, холодный период)

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01);

8.4. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

⁵⁴Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя
_____ подпись
“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

(для временных организаций общественного питания
быстрого обслуживания -

шаурма, гамбургеры, чизбургеры, пицца, блины с начинками и т.п.)

(наименование организации общественного питания,
фирменное название, адрес местонахождения)

-
- Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя
ИНН
 - ФИО руководителя, телефон
 - Юридический адрес
 - Фактический адрес
 - Количество работающих ____ чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
 - Свидетельство о государственной регистрации

№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);
- Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);
- Технические условия, технологические инструкции на вырабатываемую продукцию

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
...	

Работники временной организации общественного питания, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ⁵⁵
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ⁵⁶
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ⁵⁷
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

⁵⁵Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁵⁶Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁵⁷Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работники временной организации общественного питания подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники временной организации общественного питания проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы

9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- реализуемые блюда;
- технологический процесс;
- система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Шаурма, гамбургеры, чизбургеры, пицца, блины с начинками	В соответствии с требованиями Технических условий	В соответствии с требованиями Технических условий

2.	Смывы с инвентаря, оборудования, рук, и санитарной одежды,	БГКП	5 смывов 2 раза в год
3.	Вода питьевая	Органолептические и микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1116-02	1 проба 1 раз в год

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (поставка сырья, полуфабрикатов, вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция)

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя
_____ подпись
“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

для организаций общественного питания (бар)

(наименование организации общественного питания,
фирменное название, адрес местонахождения)

-
- Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя
ИНН _____
 - ФИО руководителя, телефон _____
 - Юридический адрес _____
 - Фактический адрес _____
 - Количество работающих ____ чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
 - Свидетельство о государственной регистрации
№ _____ от _____

Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи _____

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте;
- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники временной организации общественного питания, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ⁵⁸
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ⁵⁹
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ⁶⁰
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

⁵⁸Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁵⁹Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁶⁰Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работники бара подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники бара проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы

9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемая особо скоропортящаяся пищевая продукция; пиво;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Пиво разливное	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
2.	Кондитерские изделия с кремом	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
3.	Мороженое ⁶¹	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
4.	Десерты	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
5.	Коктейли молочные	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
6.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП	5 смывов 2 раза в год
7.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
8.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	1 измерение 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
9.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	1 измерение 1 раз в год зимний период (выборочно)
10.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	1 точка 2 раза в год (теплый период, холодный период)

⁶¹Подлежит первоочередному лабораторному контролю мягкое мороженое

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт;

8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя
или ФИО индивидуального предпринимателя
_____ подпись
“ ____ ” _____ 200__ г.

**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**
для организаций общественного питания
(ресторан)

(наименование организации общественного питания,
фирменное название, адрес местонахождения)

-
- Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя
ИНН
 - ФИО руководителя, телефон
 - Юридический адрес
 - Фактический адрес
 - Количество работающих ____ чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
 - Свидетельство о государственной регистрации

№ _____ от _____
Кем выдано _____
ОГРН _____ ИМНС России по _____ дата внесения записи

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте, в том числе реализуемая вне организации через торговую сеть;
- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в

действующие рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);

- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 01.12.2007 г.);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);

- Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	
2	
3	
4	
5	
6	
...	

Работники временной организации общественного питания, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ⁶²
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу ⁶³
Мазки на гонорею	При поступлении на работу ⁶⁴
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

⁶²Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁶³Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

⁶⁴Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работники ресторана подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники ресторана проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы

9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы ⁶⁵	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
2.	Блюда из мяса, птицы, рыбы ⁶⁶ (выборочно)	Эффективность тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
3.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
4.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
5.	Заливные мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
6.	Паштет	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
7.	Десерты	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
8.	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
9.	Продукция, реализуемая вне предприятия	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий	В соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ

10.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год
11.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
12.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид Акролеин	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 раз в 2 месяца
13.	Рабочие места в кондитерских цехах (воздух рабочей зоны)	Пыль мучная Пыль сахара	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 точка 1 раз в 6 месяцев
14.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	2 точки 1 раз в 6 месяцев
15.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год
16.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	3 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)

17.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	5 измерений 1 раз в год зимний период (выборочно)
18.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	5 точек 2 раза в год (теплый период, холодный период)

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01);

8.4. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 15

Зарегистрировано в Минюсте РФ 30 октября 2001 г. N 3000

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 13 июля 2001 г. N 18

О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ - СП 1.1.1058-01

(в ред. Изменений и дополнений N 1,
утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

На основании Федерального закона “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ и “Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании”, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554, постановляю:

Ввести в действие санитарные правила “Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01”, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г., с 1 января 2002 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации,
Первый заместитель
Министра здравоохранения
Российской Федерации
Г.Г.ОНИЩЕНКО
10 июля 2001 г.

Дата введения: 1 января 2002 г.
Срок действия - десять лет.

1.1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА СП 1.1.1058-01

(в ред. Изменений и дополнений N 1,
утв. Постановлением Главного государственного
санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

I. Область применения и общие положения

1.1. Санитарные правила “Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий” (далее - Санитарные правила) определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривают обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению их требований.

1.2. Санитарные правила разработаны в соответствии с Федеральным законом “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 “Об утверждении Положения о госу-

дарственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании” (Собрание законодательства Российской Федерации, 31 июля 2000 г., N 31, ст. 3295).

1.3. Настоящие Санитарные правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих подготовку к вводу и/или производство, хранение, транспортировку и реализацию продукции, выполняющих работы и оказывающих услуги, а также для органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.4. При разработке санитарных правил по отдельным видам деятельности и производственным процессам, внесении дополнений и изменений в действующие санитарные правила необходимо включение в них в качестве самостоятельного раздела требований к организации и осуществлению производственного контроля.

1.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе:

(в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

II. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с

осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

2.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

2.4. Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

(пп. "б" в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых

видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

(в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

2.6. Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления деятельности, а для осуществляющих деятельность юридических лиц, индивидуальных предпринимателей - не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил без ограничения срока действия. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

(в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем либо уполномоченными в установленном порядке лицами.

(в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

2.7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

2.8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

(п. 2.8 в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

III. Требования к программе (плану) производственного контроля

Программа (план) производственного контроля (далее - программа) составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

3.1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

3.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

3.3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний) <*>;

<*> Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и в зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

(в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

3.5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

3.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

3.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

3.8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

(п. 3.8 в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

3.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

IV. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности

4.1. Производственный контроль осуществляется с применением лабораторных исследований, испытаний на следующих категориях объектов:

а) промышленные предприятия (объекты): рабочие места, производственные помещения, производственные площадки (территория), граница

санитарно-защитной зоны, сырье для изготовления продукции, полуфабрикаты, новые виды продукции производственно-технического назначения, продукция пищевого назначения, новые технологические процессы (технологии производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации), отходы производства и потребления (сбор, использование, обезвреживание, транспортировка, хранение, переработка и захоронение отходов).

Производственный контроль включает лабораторные исследования и испытания факторов производственной среды (физические факторы: температура, влажность, скорость движения воздуха, тепловое излучение; неионизирующие электромагнитные поля (ЭМП) и излучения - электростатическое поле; постоянное магнитное поле (в т.ч. гипогомагнитное); электрические и магнитные поля промышленной частоты (50 Гц); широкополосные ЭМП, создаваемые ПЭВМ; электромагнитные излучения радиочастотного диапазона; широкополосные электромагнитные импульсы; электромагнитные излучения оптического диапазона (в т.ч. лазерное и ультрафиолетовое); ионизирующие излучения; производственный шум, ультразвук, инфразвук; вибрация (локальная, общая); аэрозоли (пыли) преимущественно фиброгенного действия; освещение - естественное (отсутствие или недостаточность), искусственное (недостаточная освещенность, пульсация освещенности, избыточная яркость, высокая неравномерность распределения яркости, прямая и отраженная слепящая блескость); электрически заряженные частицы воздуха - аэроионы; аэрозоли преимущественно фиброгенного действия (АПФД); химические факторы: смеси, в т.ч. некоторые вещества биологической природы (антибиотики, витамины, гормоны, ферменты, белковые препараты), получаемые химическим синтезом и/или для контроля которых используют методы химического анализа, вредные вещества с остронаправленным механизмом действия, вредные вещества I - 4-го классов опасности; биологический фактор).

Периодичность производственного лабораторного контроля вредных факторов производственной среды может быть сокращена, но не более чем в два раза по сравнению с нормируемыми показателями на промышленных предприятиях (промышленных объектах) в случаях, если на них не отмечается в течение ряда лет, но не менее 5 лет, превышений ПДК и ПДУ по результатам лабораторных исследований и измерений, проведенных лабораториями, аккредитованными на техническую компетентность и независимость, и установления положительной динамики их санитарно-гигиенического состояния (проведение эффективных санитарно-оздоровительных мероприятий, подтверждаемых результатами исследований и измерений факторов производственной среды, отсутствия регистрации профессиональных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний и высокого уровня заболеваемости с временной утратой трудоспособности,

кроме производственного контроля вредных веществ с остронаправленным механизмом действия, вредных веществ 1 - 4 классов опасности и случаев изменения технологии производства);

б) водные объекты, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения и рекреационных целей, расположенные в черте городских и сельских поселений.

Лабораторный контроль осуществляется за соответствием питьевой воды требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования.

При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно-бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод;

в) объекты водоснабжения (эксплуатация централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения, системы питьевого водоснабжения на транспортных средствах);

г) общественные здания и сооружения: лечебно-профилактические, стоматологические, клиники, кабинеты и иные здания и сооружения, в которых осуществляется фармацевтическая и/или медицинская деятельность.

При осуществлении фармацевтической и медицинской деятельности с целью профилактики инфекционных заболеваний, в том числе внутрибольничных, следует предусматривать контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических требований, дезинфекционных и стерилизационных мероприятий;

д) при производстве дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг, включая контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировке, утилизации, а также учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

(п. 4.1 в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

4.2. При осуществлении производства дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг следует предусматривать контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировке, утили-

зации, а также учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

4.3. При осуществлении эксплуатации водных объектов централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения и систем питьевого водоснабжения на транспортных средствах следует предусматривать лабораторный контроль за соответствием качества питьевой воды указанных систем требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования.

4.4. При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно-бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод.

4.5. При осуществлении деятельности, связанной с образованием отходов производства и потребления, следует предусматривать контроль, включая лабораторный, за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления.

V. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля

5.1. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

(в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

VI. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля

6.1. Надзор за организацией и проведением юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями производственного контроля является составной частью государственного санитарно-эпидемиологического надзора, осуществляемого уполномоченными органами.

(в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

6.2. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

(п. 6.2 в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

Зарегистрировано в Минюсте РФ 28 сентября 2001 г. N 2956

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ
ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 7 сентября 2001 г. N 23**

О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного
Государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 26)

На основании Федерального закона “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 <*>, постановляю:

<*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295.

1. Ввести в действие санитарные правила “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01”, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.09.2001, с 1 января 2002 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации,
Первый заместитель
Министра здравоохранения
Российской Федерации
Г.Г.ОНИЩЕНКО
6 сентября 2001 г.

Дата введения: с 1 января 2002 г.

2.3.5. ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ТОРГОВЛИ И ОБОРОТУ В НИХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного
Государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 26)

1. Область применения и общие положения

1.1. Настоящие Санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами (далее - организации торговли), условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также к условиям труда.

1.2. Санитарные правила распространяются на строящиеся, реконструируемые и действующие организации торговли, рынки, базы, склады продовольственного сырья и пищевых продуктов независимо от организационно-правовых форм и форм собственности (кроме холодильников и рынков, реализующих сельскохозяйственную продукцию непромышленного изготовления), а также индивидуальных предпринимателей.

1.3. Ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, реализуемых в организации торговли, должен соответствовать виду и типу организации торговли. Планировка и технические возможности организации торговли должны соответствовать государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам для обеспечения требуемых условий приема, хранения, переработки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками.

(п. 1.3 в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 26)

1.4. В организациях торговли, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль.

2. Требования к размещению организаций торговли

2.1. При проектировании и строительстве новых, реконструкции существующих организаций торговли необходимо руководствоваться действующими санитарными правилами, строительными нормами, нормами технологического проектирования.

Предоставление земельных участков на строительство организаций торговли допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии настоящим санитарным правилам.

(абзац введен Изменением N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 26)

2.2. Организации торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения помещениях, а также размещаться на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций. Размещение организаций торговли в жилых домах и зданиях иного назначения осуществляется в соответствии со СНиПами “Общественные здания и сооружения”, “Жилые здания”.

Деятельность организаций торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения. При размещении организаций торговли в зоне промышленных предприятий и иных объектов они не должны оказывать вредного влияния на организацию торговли.

2.3. В помещениях, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения, не допускается размещать специализированные рыбные и овощные магазины, а также магазины, площадью более 1000 м².

2.4. Загрузку продуктов следует предусматривать с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей при наличии специальных загрузочных помещений.

2.5. При размещении в организациях 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, должны соблюдаться требования действующих санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов для этих организаций.

2.6. Территория рынка разграничивается на функциональные зоны: торговая, административно-складская, хозяйственная, стоянка для транспорта.

2.7. В хозяйственной зоне устраиваются навесы для хранения тары и площадки для сбора мусора и пищевых отходов. Для сбора мусора и пищевых отходов предусматривают отдельные контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются на расстоянии не менее 25 м от организации торговли. Допускается сокращать указанное расстояние, исходя из местных условий размещения организаций торговли.

Контейнеры и мусоросборники очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема, но не реже 1 раза в сутки. В теплое время года они подвергаются дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов не проводится. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными.

2.8. Территория организации торговли и примыкающая к ней по периметру благоустраивается и содержится в чистоте.

При размещении организации торговли в отдельно стоящем здании рекомендуется предусматривать со стороны проезжей части автодорог площадку для временной парковки транспорта персонала и посетителей, которая не располагается во дворах жилых домов.

На территории организации следует предусматривать устройство для ливневой канализации с соответствующим уклоном, а также устройство поливочных кранов для уборки территории.

2.9. Расстояние от рынков и организаций торговли общей площадью более 1000 м² до жилых зданий должно быть не менее 50 метров.

2.10. Не допускается размещение стационарных организаций мелкорозничной торговли напитками в розлив в неканализованных местах и без наличия водопровода.

2.11. Нестационарная торговая сеть размещается в местах, оборудованных туалетами.

3. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Стационарные организации торговли обеспечиваются водоснабжением и канализацией.

В организациях мелкорозничной сети условия водоснабжения и канализования должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 26)

3.2. Качество воды в организациях торговли должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

3.3. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками во внутримплощадочную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, унитазов не размещаются ниже уровня внутримплощадочной канализации, прилегающей к организации торговли.

Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств должны иметь устройства для прочистки труб.

На конечных участках канализационных горизонтальных отводов устраиваются “дыхательные” стояки для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

3.4. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

3.5. Сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

3.6. Прокладка внутренних канализационных сетей не допускается под потолком помещений, предназначенных для приема, подготовки продуктов к продаже, складских помещений.

Канализационные стояки разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий.

Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения не допускается прокладывать в помещениях для приема, хранения, подготовки и реализации продукции.

3.7. В организациях торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации не объ-

единяются с канализацией этих зданий.

3.8. Загрузочную, камеру хранения пищевых отходов, тамбуры туалетов для персонала следует оборудовать кранами со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также трапами с уклоном пола к ним.

3.9. Все стационарные организации торговли оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук персонала. Организации торговли, торговой площадью более 1000 м², оборудуются туалетами для посетителей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть отдельными.

Во всех строящихся и реконструируемых организациях торговли унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т.п.).

4. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих

4.1. Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

4.2. Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой металлической сеткой.

Санитарно-бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции с естественным побуждением, превышающим кратность воздухообмена основных помещений организации торговли.

Охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени должны быть оборудованы механической приточной вентиляцией, не связанной с другими системами вентиляции организаций торговли.

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

4.3. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

4.4. Система вентиляции организаций торговли, расположенных в жи-

лых домах и зданиях иного назначения, оборудуются отдельно от системы вентиляции этих зданий. Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях торговли системы вентиляции оборудуются отдельными.

Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

4.5. Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения.

4.6. Организации торговли должны быть обеспечены отоплением.

4.7. Естественное и искусственное освещение во всех торговых, складских, вспомогательных и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

4.8. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт.

Оконные стекла должны быть доступными для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта. Для защиты от инсоляции световые проемы оборудуются защитными устройствами (жалюзи, карнизы и т.д.).

4.9. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в помещениях должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки и производственной вибрации, вибрации в помещениях жилых и общественных зданий.

4.10. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий, а также соответствует виду и типу организации розничной торговли.

4.11. В организациях торговли рекомендуется механизировать трудоемкие процессы.

5. Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли

5.1. В организациях торговли, расположенных в жилых зданиях или зданиях иного назначения, не допускается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под (рядом с) жилыми помещениями.

5.2. В организациях торговли все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных

товаров, персонала и посетителей.

5.3. Организации торговли, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже: разрубочная для мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и др.

5.4. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже должны быть приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными.

В организациях торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для хранения продуктов.

Фасовочные помещения оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.

5.5. В организациях торговли, работающих с контейнерами, оборудуются помещения для хранения контейнеров и их санитарной обработки.

5.6. В организациях торговли допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть разделными. В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации продовольственных и непродовольственных товаров. Реализация непродовольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевые продукты. Расфасовка непродовольственных товаров в организациях продовольственной торговли запрещается.

В организациях торговли, расположенных в сельской местности, условия совместной реализации продовольственных и непродовольственных товаров определяются по согласованию с территориальным центром государственного санитарного надзора.

5.7. Прием и хранение стеклотары осуществляется в отдельно стоящих организациях торговли, в изолированных помещениях с отдельным входом.

5.8. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже, охлаждаемые камеры не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и другими помещениями с наличием канализационных трапов.

5.9. Для отделки, облицовки и окраски помещений организаций торговли используются материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств, разрешенные для этих целей органами и учреждениями государственной службы в установленном порядке.

Асфальтовые полы допускаются только на площадках для выгрузки пищевых продуктов из автомобилей.

5.10. Полы в организациях торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин, а также уклон в сторону трапов.

6. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде

6.1. Организации торговли должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, изготовленными из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6.2. Все холодильные установки в организациях торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается. Охлаждаемые камеры рекомендуется оборудовать термореле и (или) системами автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима.

6.3. Колода для разуба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и остругивают.

6.4. Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д. производится ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.

7. Требования к приему и хранению пищевых продуктов

7.1. В организации торговли принимаются для хранения пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации и имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

7.2. Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре не выше +6 град. С.

7.3. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке. Перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару не допускается.

7.4. Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до

окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

7.5. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

7.6. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

7.7. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

7.8. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.

Складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом не проводится.

7.9. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Мороженое мясо может храниться на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

7.10. Охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения должна быть не выше +2 град. С. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

В организациях торговли живая рыба хранится в аквариуме с чистой водой и аэрацией в теплое время года - не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов при температуре воды не выше +10 град. С.

7.11. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола, не проводится.

В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков

заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений. Полки для хранения промыть теплой водой с моющими средствами и протереть 3%-ным раствором уксусной кислоты.

В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.

7.12. При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится перекаладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.

В организациях торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

Перевозка или перенос тортов и пирожных на открытых листах или лотках не допускается.

7.13. Хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Указанные продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

7.14. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.

7.15. Для организаций торговли, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения, завоз продукции в ночное время (с 23.00 до 7.00 часов) не проводится.

8. Требования к реализации пищевых продуктов

8.1. Пищевые продукты, реализуемые в организациях торговли, должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией, а также гигиеническим требованиям к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8.2. В торговом зале или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, должна быть размещена информация о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию.

8.3. Подготовка пищевых продуктов к продаже уборщицами или подсобными рабочими не проводится.

8.4. Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится отдельно. Продажа сырых продук-

тов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах, отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

8.5. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах.

8.6. Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов не допускается.

8.7. При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их сохранность, качество, безопасность и исключая их загрязнение и порчу.

8.8. Отпуск покупателям пищевых продуктов, случайно упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак), запрещается. Дальнейшее использование санитарного брака, его утилизация подтверждается соответствующими документами и проводится в соответствии с действующим законодательством.

8.9. Нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями не проводится.

8.10. В организациях торговли при реализации тортов нарезка и продажа их частями запрещается.

8.11. Отпуск неупакованных продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в упаковочных материалах (бумага, пакеты и др.) или в чистую тару потребителя.

8.12. Скоропортящиеся пищевые продукты, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяют осуществить их реализацию одномоментно (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 3 кг), допускается реализовывать вразвес в отделах. Реализация продуктов из вскрытых потребительских упаковок осуществляется в течение одного рабочего дня, но не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

8.13. В отделах реализации фляжного молока должны быть трафареты, предупреждающие о необходимости кипячения молока.

8.14. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и др.) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

8.15. Торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом или сметаной не оставляют; их необходимо держать в специальной

посуде и ежедневно промывать. Весь инвентарь должен использоваться строго по назначению.

8.16. В местах продажи яиц по просьбе покупателей проверка их качества проводится продавцом на овоскопе.

8.17. Продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается.

8.18. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей.

8.19. Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.), не упакованной в герметичную тару, необходимо проводить отдельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы).

8.20. В специализированных организациях торговли рекомендуется осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки и пакеты.

8.21. В организациях торговли запрещается производить упаковку продукции под вакуумом.

8.22. Автоматы для реализации напитков в розлив обеспечиваются одноразовыми стаканами.

8.23. В организациях торговли живая рыба реализуется из аквариумов или термоизолирующей автоцистерны, оборудованных устройством для аэрации воды. Места торговли должны иметь место для водосброса в соответствии с заключением органов и учреждений госсанэпидслужбы.

8.24. В организациях торговли запрещается реализация продукции:

- без наличия качественного удостоверения (для продукции российского производства), сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;

- с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);

- при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;

- мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;

- непотрошеной птицы, за исключением дичи, яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, “тек”, “бой”, утиных и гусиных яиц;

- творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас);

- консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологичес-

кой порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и др.;

- загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;

- дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- домашнего приготовления;

- с истекшими сроками годности;

- нерасфасованной и неупакованной, кроме групп продуктов, определенных законодательством Российской Федерации;

- без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации;

- в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

8.25. Продовольственное сырье и пищевые продукты, признанные не соответствующими требованиям нормативной и технической документации, представляющие опасность для здоровья населения, снимаются с реализации. Решение о возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимается в соответствии с “Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения”, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации N 1263 от 29.09.97 (Собрание законодательства Российской Федерации от 06.10.97 N 40, ст. 4610).

9. Гигиенические требования к мелкорозничной сети

9.1. Исключен с 1 июля 2007 года. - Изменение N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 26.

9.2. Реализация в организациях мелкорозничной сети скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования не допускается.

9.3. Хранение тары на прилегающей территории не допускается.

Оборотная тара после завершения работы в организациях мелкорозничной сети ежедневно вывозится на базовое предприятие изготовителя (поставщика) пищевой продукции.

9.4. Все стационарные организации мелкорозничной сети оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук.

9.5. В холодный период года температура на рабочем месте продавца в стационарных организациях мелкорозничной сети не должна быть ниже 18 град. С, в летний период - не выше 26 град. С. Показатели микроклимата в стационарных организациях мелкорозничной сети должны отвечать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

9.6. В палатках, автолавках, автоприцепах допускается реализация ком-

бинированного ассортимента товаров при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации.

При наличии в организации одного рабочего места допускается продажа пищевых продуктов лишь в промышленной упаковке.

Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде.

9.7. В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается продажа овощей и фруктов с лотков, тележек и др., а также на открытых овощных базарах.

Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т.ч. бахчевых навалом, с земли не осуществляется. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

9.8. Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и др.) должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек.

9.9. Передвижные средства мелкорозничной сети по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке на базовой организации.

9.10. Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и реализуемых пищевых продуктов на дому у продавцов не осуществляется.

9.11. Продажа яйца в мелкорозничной сети осуществляется при температуре воздуха не выше 20 град. С и не ниже 0 град. С.

9.12. Продавец (владелец) мелкорозничной сети обеспечивает:

а) содержание палатки, киоска, автофургона, тележки, лотка, а также окружающей территории в чистоте;

б) прием и реализацию пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;

в) контроль за соблюдением сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов (при отпуске пользоваться щипцами, совками, лопатками и др.).

9.13. Продавец (владелец) строго соблюдает правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца.

9.14. Продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять должностным лицам государственной санитарно-эпидемиологической службы личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции.

10. Требования к содержанию помещений и оборудования

10.1. Все помещения организаций торговли, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств.

В организациях торговли при проведении уборки помещений рекомендуется использовать современное механизированное оборудование.

10.2. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.

10.3. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

10.4. Для сбора отходов и мусора в помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы промываться разрешенными в установленном порядке для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

10.5. Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов:

- а) механическое удаление остатков пищевых продуктов;
- б) мытье инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45 - 50 град. С;
- в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;
- г) просушивание на специальных полках или решетках.

Ванны для мытья инвентаря регулярно промывают горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств, при возможности кипятятся в течение 10 - 15 минут, сушатся и хранятся в специально выделенном месте.

Изотермические емкости, используемые для реализации кваса, пива, молока и др., подвергаются санитарной обработке на предприятии - изготовителе этих продуктов.

Режим мытья автоматов по продаже пищевых продуктов проводится в соответствии с инструкцией по их эксплуатации и санитарной обработке.

Режим мытья молочных фляг и резиновых прокладок:

- а) ополаскивание фляг из-под молока теплой водой при температуре 30 - 40 град. С;
- б) мытье фляг горячим моющим раствором при температуре 60 - 65 град. С;
- в) ополаскивание фляг водой до полного удаления остатков моющего раствора;
- г) после обработки фляги просушиваются, уложенные вверх дном на стеллажах, с открытой крышкой.

Резиновые прокладки молочных фляг моются в таком же режиме, отдельно.

10.6. Туалеты по мере необходимости и после окончания работы организации торговли моются и дезинфицируются. Для уборки туалетов выделяется специальный инвентарь, имеющий маркировку. Уборочный инвентарь для туалетов и спецодежда хранятся в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений. При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

10.7. В организациях торговли применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре производителя.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, где не допускается хранение пищевых продуктов.

10.8. Текущий ремонт организаций торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости.

11. Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов

11.1. Для транспортировки пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства. Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами.

Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.

11.2. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь санитарный паспорт, выданный в установленном порядке, быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

11.3. Шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

11.4. Условия транспортировки (температура, влажность) должны со-

ответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов разным видом транспорта.

Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

11.5. Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

11.6. Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

11.7. Кремовые кондитерские изделия должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре изготовителя. Транспортировка кремовых кондитерских изделий на открытых листах или лотках не допускается.

11.8. Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих устройство для охлаждения воды, а также оборудование для насыщения воды воздухом. Температура воды в цистерне должна быть не выше 10 град. С.

11.9. При транспортировке пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключаящие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.

11.10. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

12. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

12.1. В организациях торговли не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для применения на территории Российской Федерации в установленном порядке.

12.2. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

12.3. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

13. Личная гигиена персонала

13.1. Лица, поступающие на работу в организации торговли, проходят медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

13.2. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

13.3. Во всех организациях торговли создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и др.).

13.4. Совместное хранение санитарной и домашней одежды в организациях торговли не проводится.

13.5. Работники организации торговли обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

13.6. В каждой организации торговли следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

13.7. Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организациях торговли проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

13.8. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках.

14. Требования к соблюдению санитарных правил

14.1. Руководитель организации торговли обеспечивает:

- наличие в каждой организации торговли настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации торговли;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке;
- выполнение постановлений предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- своевременный вывоз мусора, утилизацию использованных люминесцентных ламп;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.

14.2. Соблюдение настоящих санитарных правил является обязательным для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 Федерального закона “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ, Собрание законодательства Российской Федерации от 05.04.99 N 14, ст. 1650).

Зарегистрировано в Минюсте РФ 15 мая 2003 г. N 4536

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 17 апреля 2003 г. N 50**

**О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ
И НОРМАТИВОВ
САНПИН 2.3.2.1290-03**

На основании Федерального закона “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и “Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании”, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1290-03 “Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)”, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 апреля 2003 года, с 20 июня 2003 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации,
Первый заместитель
Министра здравоохранения
Российской Федерации
Г.Г.ОНИЩЕНКО
17.04.2003

Дата введения: 20 июня 2003 г.

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ (БАД)

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1290-03

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральными законами “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30.03.1999 N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650); “О качестве и безопасности пищевых продуктов” от 02.01.2000 N 29-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150); “О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации “О защите прав потребителей” и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях” от 09.01.1996 N 2-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140); “Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан” от 22.07.1993 (Ведомости съезда народных депутатов Российской Федерации, 1993, N 33, ст. 1318), Постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 “Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295).

1.2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы “Санитарно-эпидемиологические требования к организации производства и оборота

биологически активных добавок к пище (БАД)” (далее - санитарные правила) устанавливают требования, обязательные для исполнения при разработке и производстве БАД, их ввозе, хранении, транспортировке и реализации на территории Российской Федерации (далее - при обороте БАД).

1.3. Настоящие санитарные правила разработаны с целью обеспечения безопасности и пищевой ценности БАД и определяют санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию организаций, занимающихся производством, ввозом и оборотом БАД, а также к условиям труда при их производстве.

1.4. Гигиенические требования к безопасности и эффективности БАД, а также к материалам, контактирующим с БАД в процессе их производства и хранения, устанавливаются специальными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

1.5. Санитарные правила являются обязательными для исполнения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией организаций по производству БАД, с ввозом и оборотом БАД, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.6. Граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность в сфере производства и оборота БАД, обязаны обеспечить наличие санитарных правил и организовать их выполнение.

II. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. БАД используются как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ, для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека, в т.ч. продуктов, оказывающих общеукрепляющее, мягкое мочегонное, тонизирующее, успокаивающее и иные виды действия при различных функциональных состояниях, для снижения риска заболеваний, а также для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта, в качестве энтеросорбентов.

2.2. БАД должны отвечать установленным нормативными документами требованиям к качеству в части органолептических, физико-химических, микробиологических, радиологических и других показателей по допустимому содержанию химических, радиологических, биологических объектов, запрещенных компонентов и их соединений, микроорганизмов и других биологических агентов, представляющих опасность для здоровья человека. В биологически активных добавках к пище регламентируется содержание основных действующих веществ.

2.3. Производство биологически активных добавок к пище должно осуществляться в соответствии с нормативной и технической документацией и отвечать требованиям санитарных правил и норм в области обеспечения качества и безопасности продукции.

Производство и оборот БАД, не соответствующих требованиям, установленным настоящими санитарными правилами, не допускается.

2.4. Требования настоящих санитарных правил должны выполняться при разработке и предоставлении к согласованию технических документов, регламентирующих вопросы производства, ввоза и оборота БАД.

2.5. При разработке новых видов биологически активных добавок к пище и изменении их состава, а также при разработке (изменении) технологических процессов юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, осуществляющими эту деятельность, обеспечивается обоснование их соответствия заявленным медико-биологическим эффектам, срокам годности, показателям качества и безопасности продукции, требованиям по их соблюдению на этапах обращения, а также методам контроля.

2.6. Качество каждой партии (серии) БАД подтверждается производителем в удостоверении о качестве и безопасности.

2.7. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие деятельность в области обращения биологически активных добавок к пище, несут ответственность за обеспечение качества БАД.

2.8. Постановка на производство новых БАД, производство и оборот БАД допускается только после проведения подтверждения их соответствия действующим нормативным документам и техническим регламентам (регистрации) в порядке, установленном действующим законодательством.

2.9. Соответствие санитарным правилам и гигиеническим нормативам БАД и представляемых технических документов подтверждается при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы.

2.10. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза биологически активных добавок к пище проводится специально уполномоченными организациями на основании нормативных и методических документов, утвержденных в установленном порядке.

2.11. Импортируемые на территорию Российской Федерации биологически активные добавки к пище должны отвечать требованиям действующих в Российской Федерации санитарных правил и гигиенических нормативов, если иное не оговорено международными соглашениями.

2.12. Юридические лица, индивидуальные предприниматели и граждане, осуществляющие деятельность по ввозу и обороту БАД, обязаны предоставлять покупателям (потребителям), а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве БАД.

2.13. За соответствием БАД требованиям качества осуществляется производственный контроль с учетом настоящих санитарных правил и санитарных правил по организации и проведению производственного контроля, а также государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.14. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за соответствием БАД и условий их производства и хранения настоящим Санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БАД

3.1. Технические документы (технические условия, технологические инструкции, удостоверения качества и безопасности, другие документы) не должны быть рукописными. Однако, при необходимости внесения каких-либо данных, записи могут быть сделаны от руки.

Записи, отражающие контрольные испытания, должны храниться в течение 1 года после окончания срока годности БАД.

Удостоверение качества и безопасности хранится на предприятии-изготовителе в течение 30 дней после окончания срока годности продукта.

Копия удостоверения качества и безопасности сопровождает продукт на этапе оборота БАД.

3.2. При внесении в технические документы изменений и дополнений, в том числе в части сроков годности и условий хранения БАД, они оформляются в установленном для технических документов порядке.

3.3. Требования к изложению и содержанию технических условий на БАД

3.3.1. Область применения технических условий

Технические условия разрабатываются на группу БАД одного вида или одну номенклатурную единицу в соответствии с нормативной документацией, определяющей требования к технической документации, порядок и правила ее оформления, а также иными требованиями, установленными Министерством здравоохранения Российской Федерации к данной группе продукции.

3.3.2. Разделы технических условий на БАД

Технические условия должны состоять из следующих разделов:

- вводная часть;
- технические требования к сырью;
- технические требования к готовой продукции, включая требования к упаковке и маркировке;
- требования безопасности производства и охраны окружающей среды;
- порядок организации производственного контроля;

- правила приемки;
- методы контроля, в т.ч. показатели подлинности продукции;
- требования к хранению и маркировке;
- указания по использованию;
- гарантии изготовителя;
- перечень нормативных и технических документов, на которые даны ссылки в технических условиях на БАД.

3.4. Требования к технологической инструкции

3.4.1. В технологической инструкции (технологическом регламенте) отражаются следующие разделы:

- вводная часть;
- технические требования;
- нормы расхода сырья;
- рецептура (возможно оформление в виде приложения к технологической инструкции);
- описание и графическая схема технологического процесса, включая процесс подготовки сырья;
- требования к технологическому оборудованию;
- производственный контроль.

3.4.2. Приложения к технологической инструкции:

- журнал технологического контроля;
- графическая схема технологического процесса производства;
- перечень рекомендуемого оборудования;
- схема критических контрольных точек с указанием контролируемых параметров.

Требования к основному технологическому оборудованию должны быть приведены в последовательности операций, предусмотренных технологическим процессом.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ БАД И ИНФОРМАЦИИ, НАНЕСЕННОЙ НА ЭТИКЕТКУ

4.1. Упаковка БАД должна обеспечивать сохранность и обеспечивать качество БАД на всех этапах оборота.

4.2. При упаковке БАД должны использоваться материалы, разрешенные для использования в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами или лекарственными средствами.

4.3. Требования к информации, нанесенной на этикетку БАД, устанавливаются в соответствии с действующими законодательными и нормативными документами, регламентирующими вынесение на этикетку информации для потребителя.

4.4. Информация о БАД должна содержать:

- наименования БАД, и в частности:
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- обозначения нормативной или технической документации, обязательным требованиям которых должны соответствовать БАД (для БАД отечественного производства и стран СНГ);
- состав БАД с указанием ингредиентного состава в порядке, соответствующем их убыванию в весовом или процентном выражении;
- сведения об основных потребительских свойствах БАД;
- сведения о весе или объеме БАД в единице потребительской упаковки и весе или объеме единицы продукта;
- сведения о противопоказаниях для применения при отдельных видах заболеваний;
- указание, что БАД не является лекарством;
- дата изготовления, гарантийный срок годности или дата конечного срока реализации продукции;
- условия хранения;
- информация о государственной регистрации БАД с указанием номера и даты;
- место нахождения, наименование изготовителя (продавца) и место нахождения и телефон организации, уполномоченной изготовителем (продавцом) на принятие претензий от потребителей.

4.5. Информация, предусмотренная настоящей статьей, доводится до сведения потребителей в любой доступной для прочтения потребителем форме.

4.6. Использование термина “экологически чистый продукт” в названии и при нанесении информации на этикетку БАД, а также использование иных терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования, не допускается.

V. ПОСТАНОВКА БАД НА ПРОИЗВОДСТВО

5.1. Производство БАД должно осуществляться только после проведения ее государственной регистрации в установленном порядке и в строгом соответствии с нормативной и технической документацией.

5.2. Учреждениями госсанэпидслужбы в субъекте Российской Федерации выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на производство на основании:

- результатов санитарно-эпидемиологического обследования производства для определения готовности к серийному выпуску продукции;
- оценки организации производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;

- оценки результатов лабораторного исследования продукции.
- 5.3. Серийное производство БАД осуществляется при наличии:
 - санитарно-эпидемиологического заключения центра госсанэпиднадзора в субъекте Российской Федерации (по месту производства БАД);
 - утвержденных и согласованных с территориальным центром госсанэпиднадзора рабочих программ производственного контроля.

VI. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА БАД

6.1. Общие положения

6.1.1. Ввод в эксплуатацию построенных или реконструируемых организаций по производству БАД, а также функционирование действующих организаций по производству БАД разрешается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам и нормам.

6.1.2. При проектировании, строительстве и реконструкции организаций, производящих БАД, необходимо руководствоваться действующими строительными нормами, нормами технологического проектирования, а также требованиями настоящих санитарных правил.

6.1.3. Организации, производящие БАД, следует размещать на обособленных земельных участках. Расстояния до промышленных, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог и магистралей, жилых и общественных зданий должны соответствовать требованиям санитарных правил, регламентирующих санитарно-защитные зоны, а также требованиям, предъявляемым к планировке и застройке городов, поселков и сельских населенных пунктов, с учетом специфики технологии производства БАД и требований безопасности к готовому продукту.

Производственные цеха не рекомендуется размещать в подвальных помещениях и цокольных этажах здания.

6.1.4. Состав и площади помещений организаций по производству БАД определяются техническим заданием на проектирование, в зависимости от перечня и количества производимых БАД, и требованиями действующих строительных и санитарных норм и правил, другими нормативными документами.

6.1.5. Допускается блокирование организаций по производству БАД с другими пищевыми организациями (производство БАД на основе живых микроорганизмов с организациями соответствующего профиля) только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на производство.

6.1.6. Для работы с живыми микроорганизмами должны быть выделены отдельные помещения.

6.1.7. Организации, производящие БАД, размещаются в соответствии

с действующими нормативными документами, регламентирующими санитарно-защитные зоны.

6.2. Требования к планировке территории

6.2.1. Территория организации должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных и талых вод в ливневую канализацию, транспортные и пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием.

Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод от смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

6.2.2. Для проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации должны быть оборудованы отдельные маркированные емкости, находящиеся вне производственных помещений.

6.2.3. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке на расстоянии 25 метров от здания, которая должна быть ограждена с трех сторон.

6.2.4. Территорию организации (цеха) следует содержать в чистоте и порядке, летом - поливать, а зимой - очищать от снега и льда. Уборка территории организации должна производиться не реже одного раза в сутки.

6.3. Требования к производственным помещениям

6.3.1. Организация по производству БАД должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях, планировка его должна исключать загрязнение продукции и согласована с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.3.2. Расположение производственных помещений в здании должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции.

6.3.3. При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские помещения, бытовые помещения, холодильные камеры, аппаратные и машинные отделения холодильных установок в случаях, в соответствии с требованиями строительных норм и правил.

6.3.4. В производственных и складских помещениях организации должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения насекомых и грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях - металлические сетки) в соответствии с действующими санитарными правилами.

6.3.5. Полы производственных помещений должны иметь твердую,

неадсорбирующую и не скользкую поверхность, выполнены из прочного материала, разрешенного к применению органами и учреждениями государственной эпидемиологической службы.

6.3.6. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет или облицованы глазурованной плиткой и легко подвергаться мойке.

6.3.7. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно защищены.

6.3.8. Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый цвет. В зданиях с выступающими на потолке элементами (балками, трубами и т.п.) рекомендуется устанавливать подвесной потолок.

6.3.9. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

6.3.10. В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора санитарного брака. Бочки и емкости для брака следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и дезинфицировать.

Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, не допускается.

6.3.11. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

6.3.12. В производственных помещениях должны быть предусмотрены раковины с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

6.3.13. В помещениях для хранения БАД-пробиотиков стены должны быть облицованы глазурованной плиткой на полную высоту стен.

6.3.14. Цеха по производству БАД на основе пробиотических микроорганизмов должны иметь герметизированные окна. Все соединения стен, потолка, пола герметизируются. Поверхности не должны иметь трещин и других дефектов, быть пригодными для мытья и дезинфекции.

6.4. Требования к бытовым помещениям

6.4.1. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус и соответствовать нормативным требованиям с учетом количества работающих и особенностей технологических процессов.

В случае размещения бытовых помещений в отдельно стоящем здании следует предусматривать закрытые переходы к производственным цехам.

6.4.2. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными. Количество душевых сеток определяется в соответствии с санитарными правилами, исходя из числа работающих в наибольшую смену.

6.4.3. Отделка бытовых помещений должна предусматривать:

- стены - глазурированной плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных санодержки, бельевых, санузлах - на высоту 1,5 м выше панелей до низа несущих конструкций - водоэмульсионными или другими разрешенными красками и материалами;

- потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях - известковой побелкой или другими материалами;

- полы во всех бытовых помещениях - облицовывать керамической плиткой или покрыть другим водонепроницаемым моющимся материалом.

6.4.4. Санитарные узлы подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами не менее двух раз в смену.

6.5. Требования к содержанию территории, производственных и бытовых помещений

6.5.1. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству БАД не допускается.

6.5.2. По окончании работы производственные и бытовые помещения необходимо тщательно убирать, полы, оборудование, инвентарь и тару промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой.

6.5.3. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены.

6.6. Требования к водоснабжению и канализации

6.6.1. Водоснабжение организаций по производству БАД должно осуществляться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии строится собственный водопровод от водоемника, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение. Вода должна соответствовать санитарным правилам и нормам, определяющим гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

6.6.2. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически не допускается.

6.6.3. Трубы, арматура, оборудование, применяемые при устройстве

внутренних систем холодного и горячего водоснабжения, должны соответствовать требованиям соответствующих нормативных документов. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета. Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

6.6.4. Устройство системы канализации должно отвечать требованиям соответствующих нормативных документов, а также требованиям настоящих санитарных правил.

6.6.5. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в межпотолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для производства БАД. Трубы бытовой канализации не должны проходить через производственные цеха, складские помещения для хранения продукции, пищеблоки.

6.6.6. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод организация по производству БАД должна быть присоединена к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками в сеть.

Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки.

6.7. Требования к естественному и искусственному освещению

6.7.1 Естественное и искусственное освещение производственных помещений должно соответствовать действующим нормативным документам.

6.7.2. В производственных помещениях должно быть предусмотрено естественное освещение со световым коэффициентом (СК) в пределах 1:6 - 1:8. В бытовых помещениях СК должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение - преимущественно люминесцентные лампы.

6.7.3. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а в производственных при необходимости - местным или комбинированным.

6.7.4. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников;

светильники с лампами накаливания - сплошным защитным стеклом.

6.7.5. Светильники в помещениях с открытым технологическим процессом не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

6.7.6. Санитарная обработка светильников должна производиться в соответствии с графиком санитарной обработки цеха. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

6.8. Требования к вентиляции, отоплению и кондиционированию воздуха

6.8.1. В производственных и вспомогательных зданиях, помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и настоящих санитарных правил.

Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям санитарных норм по микроклимату в производственных помещениях.

6.8.2. Бытовые помещения, туалеты, лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и (или) местной вентиляции.

6.8.3. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли, а при необходимости - стерилизации.

6.8.4. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

6.8.5. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено пылеулавливающими устройствами с отсосом воздуха от них.

6.8.6. Воздухозаборные шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2 м от уровня земли. Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

6.8.7. Выбросы в атмосферу из систем вентиляции следует размещать на расстоянии от воздухоприемных устройств приточной вентиляции не менее 10 м по горизонтали или 6 м по вертикали при горизонтальном расстоянии менее 10 м.

6.8.8. Вентиляционное оборудование следует размещать в венткамерах, оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с нормативными и другими официальными документами.

6.8.9. Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

6.8.10. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность. С целью предупреждения переохлаждения производственных помещений следует предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушно-тепловые завесы.

6.8.11. Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделением ядовитых паров, газов и пыли, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок запрещается.

6.8.12. Не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь.

6.8.13. Система отопления должна отвечать требованиям соответствующих нормативных документов. Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий рекомендуется использовать в качестве теплоносителя перегретую воду; допускается также использование насыщенного пара, электроэнергии.

6.8.14. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продукта должны соответствовать требованиям нормативных документов и технологическим инструкциям (для цехов с заданной температурой производства).

6.8.15. Отопление на холодильниках, в складских помещениях должно предусматриваться в соответствии с требованиями нормативных документов и технологическими инструкциями.

6.9. Требования к технологическому оборудованию, инвентарю и таре

6.9.1. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь и тара, упаковочные материалы, предназначенные для расфасовки БАД, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для использования в установленном порядке органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

6.9.2. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность и непрерывность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

6.9.3. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие свободный доступ работающих к нему, проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможность мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

6.9.4. Конструкция оборудования должна обеспечивать легкую разборку и доступность узлов оборудования, контактирующих с сырьем и готовыми БАД, для мойки и дезинфекции.

6.9.5. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с БАД, могут смазываться только пищевыми маслами.

6.9.6. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из некоррозийных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

6.9.7. Не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

6.9.8. Ферментеры, автоклавы, термостаты и другое оборудование, используемое при производстве БАД-пробиотиков, должны быть снабжены записывающими устройствами. При невозможности обеспечения таких устройств каждая операция должна регистрироваться в специальных журналах сотрудником, определенным приказом по предприятию.

6.9.9. Производственный инвентарь должен быть промаркирован с учетом его использования при конкретных технологических операциях. Использование случайного инвентаря не допускается.

6.9.10. Тара для готовой продукции должна отвечать требованиям нормативной документации, храниться в чистых и сухих помещениях.

6.9.11. Для обеспечения безопасности работающего персонала используемое оборудование, включая системы фильтрации воздуха, дистилляторы и др., должно иметь четкие инструкции по его эксплуатации, необходим регулярный технический осмотр оборудования и его плановый ремонт.

6.10. Требования к технологическим процессам

6.10.1. Технологические процессы должны осуществляться в строгом соответствии с утвержденными в установленном порядке технологическими инструкциями.

6.10.2. Все операции технологического процесса должны выполняться и контролироваться с использованием необходимого оборудования и приборов в специально предназначенных для этих целей помещениях.

6.10.3. При проведении технологического процесса производства необходимо обеспечить:

- поточность технологического процесса, исключаящую возможность перекреста продуктов, получаемых на разных стадиях производства;
- исключение возможности загрязнения продукта на всех этапах его производства;
- безаварийность работы технологического оборудования.

6.10.4. Качество продукта на отдельных этапах производственного про-

цесса должно контролироваться в объеме, предусмотренном действующей нормативно-технической документацией. Результаты контроля должны регистрироваться в специальных производственных журналах.

6.10.5. Забракованные полуфабрикаты и готовые продукты должны быть зарегистрированы и соответствующим образом промаркированы. Они должны храниться в условиях, не допускающих их использование в производственном процессе, вплоть до принятия обоснованного решения о возможности утилизации.

6.10.6. В технической документации должны быть точно определены условия, при которых возможна переработка брака без ущерба для качества конечной продукции. При других условиях забракованная продукция подлежит уничтожению.

6.11. Требования к приему сырья, используемого в процессе производства

6.11.1. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, санитарных норм и правил, гигиенических нормативов. Приемку сырья, вспомогательных материалов для производства БАД производят партиями при наличии удостоверения о качестве и безопасности и санитарно-эпидемиологического заключения.

В случае если используемое сырье и упаковочные материалы подлежат обязательной сертификации, представляется сертификат соответствия.

6.11.2. Каждая единица продукции осматривается для установления соответствия упаковки БАД и информации, нанесенной на этикетку, требованиям нормативно-технической документации (НТД) и отсутствия повреждений, отрицательно влияющих на качество сырья.

6.11.3. Для культурно-возделываемого сырья необходимо предоставление информации об использовании генетически модифицированной продукции, о пестицидах, применяемых при возделывании сельскохозяйственных культур. Для минерального сырья, содержащего цеолиты, обязательно заключение Комиссии по канцерогенным факторам Минздрава РФ.

6.11.4. Для сырья животного происхождения, используемого при производстве БАД (кровь животных, органы и ткани, молоко и др.), необходимо представление информации об использованных при их получении антибиотиках и химиотерапевтических препаратах.

6.11.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, изготавливающие БАД, обязаны обеспечить безопасность животноводческого сырья, использованного для производства БАД, которое получено из хозяйств, не регистрировавших прионовых заболеваний, и свободно от других возбудителей инфекционных болезней, потенциально опасных для человека.

6.11.6. В целях снижения риска передачи возбудителей бычьей спонгиозной энцефалопатии (Bovine Spongiform Encephalopathy - BSE) через БАД не допускается использование в качестве источника биологического сырья из материалов, определенных решением Комиссии Европейского сообщества по запрещению использования материалов, представляющих риск в отношении передачи спонгиозной энцефалопатии:

- череп, включая мозг и глаза, небные миндалины и спинной мозг быков (коров) старше 12 месяцев, коз (козлов), овец (баранов) старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезывающиеся сквозь десны;
- селезенка овец (баранов) и коз (козлов).

При ввозе биологически активных добавок к пище, изготовленных из сырья животного происхождения, должна приниматься во внимание эпидемиологическая ситуация по BSE в стране фирмы-изготовителя.

6.11.7. В производстве БАД допускается использовать красители, эссенции, ароматические вещества и пищевые кислоты, разрешенные к применению в установленном порядке.

6.11.8. При хранении сырья должен соблюдаться температурно-влажностный режим и срок годности сырья, установленный изготовителем сырья.

6.11.9. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего сырье должно быть перетарено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

6.12. Требования к хранению и транспортировке сырья, используемого в процессе производства

6.12.1. Сырье должно храниться в изолированных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, без посторонних запахов, не зараженных амбарными вредителями, защищенных от воздействия прямого солнечного света.

6.12.2. Забракованное сырье должно быть промаркировано, утилизировано или переработано в соответствии с действующим порядком.

6.12.3. Поступившие красители, эссенции, кислоты должны храниться в упаковке завода-изготовителя. Пересыпание, переливание красителей, эссенций, кислот в другую посуду для хранения не допускается. Хранение их должно производиться в специальных шкафах на материальном складе.

6.12.4. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

КонсультантПлюс: примечание.

Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

6.12.6. При хранении сырья должен соблюдаться температурно-влажностный режим и срок годности сырья, установленный изготовителем сырья.

6.12.7. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего сырье должно быть переложено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха, промаркирована для использования в конкретных производственных помещениях.

6.13. Требования к санитарной обработке оборудования, инвентаря, посуды, тары

6.13.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь должны подвергаться тщательной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.

6.13.2. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов (с учетом особенностей технологического цикла).

Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально оборудованных местах.

6.13.3. Для строгого выполнения установленной периодичности санитарной обработки оборудования и аппаратуры в каждом цехе должен быть ежемесячный график мойки и дезинфекции.

6.13.4. Санитарную обработку резервуаров и емкостей, предназначенных для производства и хранения БАД, сырья для производства БАД, следует производить после каждого их опорожнения или в конце технологического цикла.

6.13.5. Для мойки и дезинфекции инвентаря и тары оборудуются специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, с подводкой горячей и холодной воды, сливом в канализацию и вентиляцией.

6.13.6. На специализированных предприятиях и в цехах по производству жидких и пастообразных БАД-пробиотиков мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в установленном специальной инструкцией режиме.

6.13.7. В помещениях, требующих особого санитарно-противоэпидемического режима (производства пробиотических БАД, лабораторных боксах и т.п.), следует предусматривать установку бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха из расчета 1,5 - 2,2 Вт на 1 м³ воздуха, в соответствии с требованиями по их эксплуатации.

6.13.8. Изделия из стекла и коррозионно-стойких металлов и сплавов, полимерных материалов (полиэтилен высокой прочности, ПВХ-пластика-

ты, фильтры из фторопласта и полиядерных из лавсана), резины, латекса должны обрабатываться согласно действующим инструкциям по порядку их мойки и дезинфекции, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

6.14. Гигиенические требования к условиям труда и правилам личной гигиены

6.14.1. Микроклимат, уровень шума и вибрации, естественная и искусственная освещенность в производственных цехах, на рабочих местах, в бытовых и складских помещениях должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил.

6.14.2. В организациях по производству БАД со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха в соответствии с действующими нормативными документами.

Не допускается сквозняков и резкого охлаждения воздуха на рабочих местах.

6.14.3. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать ПДК в соответствии с установленными гигиеническими нормативами.

6.14.4. Все работники перед поступлением на работу и работающие в организации должны проходить медицинские обследования и гигиеническую подготовку в соответствии с установленным порядком. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медосмотров, профилактических прививок и гигиенической подготовки.

6.14.5. Все работники производственных цехов должны ознакомиться и выполнять следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой личной одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку, менять санитарную одежду по мере загрязнения;
- соблюдать чистоту рук, лица;
- не принимать пищу и не курить в производственных помещениях, прием пищи и курения разрешается только в специально отведенных для этих целей местах;
- перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и продезинфицировать любым из разрешенных дезсредств.

6.14.6. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических

цехов и участков, бытовых помещениях. В аптечках не рекомендуется держать сильно пахнущие лекарственные средства.

6.14.7. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение.

6.14.8. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРОТУ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

7.1. Требования к организациям, участвующим в обороте БАД к пище

7.1.1. Проектирование, строительство и реконструкция организаций, участвующих в обороте БАД, осуществляется после выдачи санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы на проектную документацию и ведется в соответствии с действующими строительными нормами, нормами технологического проектирования и требованиями настоящих санитарных правил.

7.1.2. Организации по обороту БАД могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, зданиях производственного назначения, в нежилых помещениях жилых домов при условии, что загрузка и выгрузка производятся с торцов здания при отсутствии окон через загрузочный бокс. Организации должны быть изолированы от других помещений, оборудованы отдельным входом, подъездной площадкой, рампой для разгрузки продукции (при необходимости).

7.1.3. Ввод в эксплуатацию построенных или реконструируемых организаций, участвующих в обороте БАД, а также эксплуатация действующих разрешается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

7.1.4. Состав и площади организаций по обороту БАД определяются заданием на проектирование в зависимости от ассортимента и количества подлежащих хранению БАД, которые должны соответствовать требованиям санитарных правил и других нормативных документов.

Все помещения располагаются с учетом поточности процессов приема, хранения, комплектации заказов и отпуска продукции.

7.1.5 Общие требования к организациям по обороту БАД устанавливаются в соответствии с требованиями строительных норм и правил и санитарно-эпидемиологическими правилами к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

7.2. Требования к хранению БАД

7.2.1. Организации, занимающиеся хранением БАД, должны быть оснащены в зависимости от ассортимента:

- стеллажами, поддонами, подтоварниками, шкафами для хранения БАД;
- холодильными камерами (шкафами) для хранения термолабильных БАД;
- средствами механизации для погрузочно-разгрузочных работ (при необходимости);
- приборами для регистрации параметров воздуха (термометры, психрометры, гигрометры).

Термометры, гигрометры или психрометры размещаются вдали от нагревательных приборов на высоте 1,5 - 1,7 м от пола и на расстоянии не менее 3 м от двери. Показатели этих приборов ежедневно регистрируются в специальном журнале. Контролирующие приборы должны проходить метрологическую поверку в установленные сроки.

7.2.2. Каждое наименование и каждая партия (серия) БАД хранятся на отдельных поддонах.

На стеллажах, шкафах, полках прикрепляется стеллажная карта с указанием наименования БАД, партии (серии), срока годности, количества единиц хранения.

7.2.3. БАД следует хранить с учетом их физико-химических свойств при условиях, указанных предприятием - производителем БАД, соблюдая режимы температуры, влажности и освещенности.

7.2.4. В случае, если при хранении, транспортировке БАД допущено нарушение, приведшее к утрате БАД соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, участвующие в обороте БАД, обязаны информировать об этом владельцев и получателей БАД. Такие БАД не подлежат хранению и реализации, направляются на экспертизу.

7.3. Требования к транспортировке БАД

7.3.1. Транспортные средства, используемые для перевозки БАД, должны иметь санитарный паспорт, выданный в установленном порядке, быть в исправном состоянии, чистыми.

7.3.2. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид БАД. Транспортировка термолабильных БАД осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

7.3.3. БАД транспортируются и хранятся в первичной, вторичной, групповой таре, предусмотренной действующей нормативной и технической до-

кументацией, которая должна защищать упакованные БАД от воздействия атмосферных осадков, пыли, солнечного света, механических повреждений.

7.3.4. Грузчики, а также водители и экспедиторы, если они осуществляют функции грузчиков, должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца.

7.3.5. Транспортные средства, используемые для перевозки БАД, по мере загрязнения подвергаются мойке с применением разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы моющих средств, обработке дезинфицирующими средствами.

7.3.6. При транспортировке БАД должны иметь товарно-сопроводительные документы, оформленные в соответствии с установленным порядком.

7.4. Требования к реализации БАД

7.4.1. Розничная торговля БАД осуществляется через аптечные учреждения (аптеки, аптечные магазины, аптечные киоски и другие), специализированные магазины по продаже диетических продуктов, продовольственные магазины (специальные отделы, секции, киоски).

7.4.2. При размещении и устройстве помещений для реализации БАД следует руководствоваться требованиями действующих санитарных правил и других нормативных документов для аптечных учреждений и организаций торговли.

7.4.3. Реализуемые БАД должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией.

7.4.4. Розничная продажа БАД осуществляется только в потребительской упаковке.

7.4.5. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности, вида продукции следует сохранять до окончания реализации продукта.

7.4.6. Не допускается реализация БАД:

- не прошедших государственной регистрации;
- без удостоверения о качестве и безопасности;
- не соответствующих санитарным правилам и нормам;
- с истекшим сроком годности;
- при отсутствии надлежащих условий реализации;
- без этикетки, а также в случае, когда информация на этикетке не соответствует согласованной при государственной регистрации;
- при отсутствии на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями действующего законодательства.

7.4.7. Решение об утилизации или уничтожении принимается в соответствии с Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации.

7.4.8. Изъятая продукция до ее использования, утилизации или уничтожения подлежит хранению в отдельном помещении (шкафу), на особом учете, с точным указанием ее количества. Ответственность за сохранность этой продукции несет владелец.

7.4.9. В случае окончания срока действия Регистрационного удостоверения допускается реализация БАД с неистекшим сроком годности при наличии документов, подтверждающих дату выпуска в период действия Регистрационного удостоверения.

7.5. Требования к содержанию информации о БАД

7.5.1. Производитель БАД для средств массовой информации представляет сведения о продукции, прошедшей государственную регистрацию, и в частности о ее составе, свойствах, действии на здоровье человека и условиях применения в соответствии с инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

8.1. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

8.2. Объектами производственного контроля являются:

- производственные и санитарно-бытовые помещения;
- водоснабжение и канализация;
- технологическое оборудование и технологические процессы;
- поставляемое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, условия их хранения;
- оборудование и инвентарь, предназначенные для производства, хранения, транспортирования и реализации БАД;
- готовая продукция;
- условия труда работающих;
- организация медицинских осмотров и аттестация персонала по программе гигиенического обучения;
- соблюдение персоналом личной гигиены;
- влияние на объект окружающей среды.

8.3. Программа (план) производственного контроля составляется в соответствии с санитарными правилами и другими нормативными документами, согласовывается с территориальным центром госсанэпиднадзора и утверждается руководителем организации. При изменении технологии производства в программу производственного контроля вносятся необхо-

димые изменения.

8.4. Программа производственного контроля должна включать:

- контроль производственного процесса применительно к каждому виду БАД и технологической процедуре;
- определение возможных рисков загрязнения сырья и готовой продукции;
- определение контрольных критических точек производства и обеспечение безопасности продукции;
- определение требований к методам контроля в этих точках;
- установление требований к ведению и хранению контрольной документации;
- разработку санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасности продукции;
- определение соответствия санитарно-эпидемиологических условий производства и реализации продукции нормативным требованиям;
- требования к персоналу, ответственному за организацию и проведение производственного контроля.

8.5. Производственный контроль осуществляется на всех этапах технологического процесса (производства) и оборота БАД и подразделяется на: входной; по ходу технологического процесса; приемо-сдаточный.

8.6. При контроле по ходу технологического процесса осуществляется проверка выполнения требований технологической инструкции для своевременного выявления отклонений от НТД и обеспечения стабильности технологического процесса.

8.7. Все БАД, выпускаемые предприятием, подвергаются приемо-сдаточному контролю, по результатам которого принимается решение об их пригодности к использованию.

8.8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, в том числе индивидуальными предпринимателями, с использованием испытательных лабораторных центров, аккредитованных в установленном порядке.

8.9. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, результатов лабораторных исследований и испытаний, выполняемых территориальным центром госсанэпиднадзора в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

8.10. При выявлении отклонений показателей качества и безопасности от нормируемых, в том числе и по одному из них, проводятся повторные исследования и испытания удвоенного количества образцов той же серии. Результаты повторных исследований являются окончательными и распространяются на всю серию (партию).

8.11. Юридические лица и индивидуальные предприниматели должны

принимать неотложные меры по устранению нарушений, выявленных в ходе производственного контроля. При этом утверждается план, сроки и ответственные лица.

8.12. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля центрам гос-санэпиднадзора по их запросам.

КонсультантПлюс: примечание.

Приложение 1 на регистрацию в Минюст РФ не представлялось.

Приложение 1
(справочное)

КонсультантПлюс: примечание.

По вопросу, касающемуся государственной регистрации биологически активных добавок, см. Приказ Роспотребнадзора от 26.02.2006 N 36.

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ (РЕГИСТРАЦИИ) БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

1. Для проведения работ по санитарно-эпидемиологической экспертизе и подтверждению соответствия (далее - регистрации) биологически активных добавок к пище граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица или их полномочные представители представляют следующие документы:

- заявка установленной формы с указанием наименования БАД, полных реквизитов изготовителя и заявителя, адрес места расположения органов управления изготовителя и заявителя;

- при наличии посредника - доверенность от изготовителя на проведение работ по регистрации БАД с указанием получателя регистрационного удостоверения;

- пояснительная записка, содержащая научное обоснование композиционного состава БАД, научно обоснованные рекомендации по применению с указанием продолжительности приема и принимаемых количеств БАД, противопоказания, ограничения по применению БАД (при их наличии), заверенная подписью и печатью изготовителя на языке оригинала с переводом на русский язык, заверенным в установленном порядке (для импортируемых БАД);

- при наличии свидетельства на товарный знак, патента - копию документов, заверенных в установленном порядке;

- потребительская этикетка или ее проект, заверенная производителем, а также образец оригинальной этикетки, используемой в стране-изготовителе;

- в случае, если вся необходимая информация не может быть размещена на этикетке, предоставляется листок-вкладыш (аннотация, инструкция по применению и др.) с указанием доз, сроков и способов употребления БАД, заверенный производителем на языке оригинала с переводом на русский язык, заверенным в установленном порядке (для импортируемых БАД);

- материалы (оригинальные и литературные для аналогов) по токсиколого-гигиенической и биологической оценке БАД и ее клинической эффективности, протоколы или заверенные копии результатов клинических испытаний в сравнении с контрольной группой с указанием учреждения, проводившего эти испытания;

- для БАД, содержащих живые микроорганизмы, - описание с указанием рода, вида штамма на латинском языке, сведения о депонировании (паспорт, справка и др.);

- материалы по методам исследований основных ингредиентов БАД;

- образцы БАД в количестве, необходимом для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы; в случае проведения токсикологических или клинических испытаний количество необходимых образцов определяется дополнительно;

- акт отбора проб установленной формы, в котором указываются дата и место отбора образцов, их количество, наименование продукции, адрес места нахождения юридического лица предприятия-изготовителя, дата производства БАД, фамилии, должности и подписи лиц, отбиривших образцы.

1.1. Для БАД, производимых в России, представляются дополнительно:

- свидетельства о регистрации организации-заявителя и предприятия-изготовителя БАД;

- нормативная и/или техническая документация (технические условия, технологическая инструкция, рецептура);

- санитарно-эпидемиологическое заключение на производство БАД, выданное центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора в субъекте Российской Федерации (по месту ее производства).

1.2. Для импортируемых БАД, кроме указанных в п. 3.1, представляются:

- документы уполномоченных органов страны-изготовителя, подтверждающие, что данная продукция отнесена к БАД (пищевым продуктам) или не является лекарственным средством, а также подтверждающие, что она разрешена к производству и продаже;

- полный ингредиентный состав БАД, для БАД, содержащих части растений, указывается их ботаническое название на латинском языке, форма и способ приготовления (например, экстракт - 1:4, настой - 1:10 и т.п.);

- краткие сведения о технологии производства, стандарт организации на выпуск БАД;

- документ, подтверждающий, что производство данной продукции осуществляется в соответствии с национальными и/или международными тре-

бованиями для БАД к пище по вопросам организации производства, стандартизации и сертификации БАД.

Все документы страны-производителя (поставщика) представляются в оригинале с переводом на русский язык, заверенным в установленном порядке.

2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, регистрация и перерегистрация биологически активных добавок к пище включает следующие процедуры:

- первичную экспертную оценку заявки, документов и материалов, характеризующих данную продукцию;
- определение потребности в проведении необходимых исследований;
- проведение необходимого комплекса санитарно-химических, санитарно-микробиологических и других видов исследований и оценку их результатов с целью подтверждения безопасности и подлинности рассматриваемой продукции;
- экспериментальные исследования токсикологических, физиологических и метаболических эффектов, подтверждающие заявленную эффективность и безопасность БАД (при необходимости);
- клиническую оценку эффективности (при необходимости);
- оценку результатов экспериментальных и клинических испытаний и наблюдений;
- оценку методов исследований основных ингредиентов и подлинности БАД;
- подготовку и оформление экспертного заключения;
- подготовку и оформление регистрационного удостоверения.

3. При отсутствии в санитарных правилах и гигиенических нормативах требований к качеству и безопасности для нового или впервые ввозимого БАД при санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливается соответствие такой продукции требованиям:

- обоснованным разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и/или технического документа;
- действующих санитарных правил и гигиенических нормативов к аналогичному по составу и свойствам продукту;
- предъявляемым к продукту в стране его происхождения;
- рекомендуемым международными организациями.

4. Проведение санитарно-эпидемиологических исследований осуществляется в учреждениях и лабораториях, аккредитованных в установленном порядке.

5. При санитарно-эпидемиологической экспертизе биологически активных добавок к пище, предназначенных для детей первых трех лет жизни, необходимо учитывать, что БАД не должны содержать идентичные натуральным и синтетические пищевые добавки.

6. Перерегистрация биологически активных добавок к пище проводится в установленном порядке.

Основанием для перерегистрации биологически активных добавок к пище является:

- окончание срока действия ранее выданного регистрационного удостоверения;
- изменение наименования и формы выпуска БАД, области применения и рекомендаций по использованию, противопоказаний и ограничений по ее применению;
- смена торговой марки фирмы-изготовителя или смена места производства БАД (предприятия-производителя);
- внесение изменений в нормативную и техническую документацию на БАД.

Для перерегистрации БАД граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие производство БАД, или их полномочный представитель представляют:

- заявку на перерегистрацию;
- документы в соответствии с перечнем, установленным для регистрации БАД;
- образцы БАД в необходимом количестве;
- копию ранее выданного регистрационного удостоверения.

Документы на перерегистрацию направляются за 3 месяца до окончания срока действия регистрационного удостоверения.

КонсультантПлюс: примечание.

Приложение 2 на регистрацию в Минюст РФ не представлялось.

Приложение 2
(справочное)

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Пищевые продукты - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в т.ч. продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция (в т.ч. пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки.

Пищевые добавки - природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.

Биологически активные добавки - природные (идентичные природным)

биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

БАД используются как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ, для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека, в т.ч. продуктов, оказывающих общеукрепляющее, мягкое мочегонное, тонизирующее, успокаивающее и иные виды действия при различных функциональных состояниях, для снижения риска заболеваний, а также для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта, в качестве энтеросорбентов.

Качество БАД - совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства, эффективность и безопасность БАД.

Безопасность БАД - отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений.

Пробиотики - биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающие нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (пробиотики - синоним понятия эубиотики).

Материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами (далее - материалы и изделия), - материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в т.ч. технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности.

Пищевая ценность - совокупность свойств БАД, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

Удостоверение качества и безопасности - документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов.

Нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Технические документы - документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие).

Оборот БАД - купля-продажа (в т.ч. экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - реализация), их хранение и перевозка.

Фальсифицированные БАД - БАД, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

Идентификация БАД - деятельность по установлению соответствия определенных БАД нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках.

Утилизация БАД - использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор - деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.

Санитарно-эпидемиологическое заключение - документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.

Зарегистрировано в Минюсте РФ 6 июня 2003 г. N 4654

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 22 мая 2003 г. N 98

**О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ
И НОРМАТИВОВ
САНПИН 2.3.2.1324-03**

На основании Федерального закона “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и “Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании”, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 “Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов”, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО
Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач

Российской Федерации,
Первый заместитель
Министра здравоохранения
Российской Федерации
Г.Г.ОНИЩЕНКО
21.05.2003

Дата введения: 25 июня 2003 г.

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральными законами “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30.03.1999 N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650); “О качестве и безопасности пищевых продуктов” от 02.01.2000 N 29-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150); “Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан” от 22.07.1993 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации, 1993, N 33, ст. 1318), Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 “Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295).

1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разботке и постановке на производство.

1.3. Санитарные правила не распространяются на бутилированные и минеральные воды, бактериальные закваски, стартовые культуры, биологически активные добавки к пище.

1.4. Санитарные правила предназначены для индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.5. В определенном законодательством Российской Федерации порядке на пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для здоровья человека, в связи с чем утрачиваются пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности.

Продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, следует считать нескоропортящимися.

Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

1.6. Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

1.7. Проекты нормативных и технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, в части сроков годности и условий изготовления и оборота, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и утверждаются в установленном порядке, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на документацию.

Требования утвержденных документов являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов.

1.8. Установленные сроки годности и условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в Приложении N 1 к настоящим санитарным правилам, если иные сроки годности не оговорены другими документами.

Для аналогичных видов новых пищевых продуктов, в том числе выработанных по новым технологическим процессам их изготовления, могут быть установлены те же сроки годности и условия хранения, которые указаны в Приложении N 1.

1.9. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие

сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в Приложении N 1 (продолгованные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном Приложении N 1, должны быть обоснованы в установленном порядке.

1.10. При обосновании сроков годности изготовителем или разработчиком документации представляется информация в органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о мероприятиях, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов (усовершенствование технологии; внедрение новых видов упаковки, улучшенных показателей качества сырья, усиленного санитарного режима при производстве и т.д.), и результаты испытаний продукции, свидетельствующие об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности.

1.11. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, указанных в п. 1.10, а также специализированных продуктов для детского и диетического питания должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов продукции и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований в установленном порядке.

1.12. Санитарно-эпидемиологические исследования специализированных продуктов детского и диетического (лечебного и профилактического) питания, а также продуктов, вырабатываемых с использованием новых технологий и (или) с применением нетрадиционных видов сырья и пищевых продуктов, аналогичных Приложению N 1 настоящих санитарных правил, проводятся федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия, а также в уполномоченных им учреждениях.

1.13. Сроки годности пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы на основании результатов широких производственных испытаний отраслевыми научно-исследовательскими организациями, аккредитованными в установленном порядке, с участием учреждений, уполномоченных федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия.

1.14. При ввозе на территорию Российской Федерации импортируемых пищевых продуктов и их регистрации в установленном порядке уполномоченное лицо представляет информацию о регламентации сроков годности и условий хранения продуктов, а при необходимости - результаты испытаний продукции в конце указанных сроков и условий хранения.

1.15. При установлении срока годности консервированных продуктов должны быть разработаны режимы стерилизации (пастеризации) и обосно-

ваны сроки годности путем проведения испытаний.

1.16. Санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов, продуктов, изготовленных по новым технологиям и/или из новых видов сырья, продуктов детского, лечебного и профилактического питания, в т.ч. консервированных; продуктов, полученных из генетически модифицированных источников, выдаются федеральным органом исполнительной власти в области санэпидблагополучия после проведения экспертизы в уполномоченных им учреждениях по месту расположения организаций-изготовителей.

На другие виды продуктов (нескоропортящихся) санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности выдаются органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в субъектах Российской Федерации после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и испытаний учреждениями госсанэпидслужбы.

II. ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБОСНОВАНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2.1. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности пищевых продуктов изготовитель или разработчик представляет документы в установленном порядке, свидетельствующие о безопасности таких продуктов для человека.

2.2. При постановке на производство продукции санитарно-эпидемиологическая экспертиза сроков годности пищевых продуктов может подтверждаться исследованиями по упрощенной схеме в установленном порядке.

2.3. Санитарно-эпидемиологические исследования качества и безопасности пищевых продуктов для обоснования сроков годности и условий хранения проводятся в установленном порядке.

2.4. Для отдельных видов пищевых продуктов при установлении сроков годности изготовителем допускается использовать утвержденные в установленном порядке экспресс-исследования с последующим подтверждением результатов этих исследований в аккредитованных организациях и получением санитарно-эпидемиологического заключения в установленном порядке.

2.5. Экспертная оценка и исследования по обоснованию сроков годности проводятся в установленном порядке.

III. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

3.1. Требования к регламентации сроков годности

3.1.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой

продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата), в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

3.1.2. Информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.1.3. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

3.1.4. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

3.1.5. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

3.1.6. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, парогазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты.

3.1.7. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.

3.1.8. Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, под-

лежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

3.1.9. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

3.2. Требования к организациям, вырабатывающим пищевые продукты с пролонгированными сроками годности

3.2.1. Производство продукции с пролонгированными сроками годности допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на указанную продукцию.

3.2.2. Производство продукции должно осуществляться в организациях (в цехах):

- отвечающих санитарным правилам для организаций соответствующей отрасли промышленности и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности по производству указанных пищевых продуктов, выданное в соответствии с установленным порядком;

- располагающих необходимым технологическим оборудованием, отвечающим требованиям нормативной документации;

- имеющих стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации;

- на которых организован производственный контроль в установленном порядке.

3.3. Требования к хранению пищевых продуктов

3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

3.3.4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

3.4. Требования к транспортировке пищевых продуктов

3.4.1. Условия транспортировки должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

3.4.2. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

3.4.3. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

3.4.4. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

3.4.5. Не допускается перевозить пищевые продукты случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами.

3.4.6. Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство).

3.4.7. Требования к прохождению медицинского осмотра и личной гигиене персонала, обслуживающего транспортировку пищевых продуктов и содержание транспортных средств, должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

УСЛОВИЯ
ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ОСОБО
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД. С <*>

<*> Кроме п. п. 39 - 42, 56.

УСЛОВИЯ
ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ОСОБО
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД. С <*>

<*> Кроме п. п. 39 - 42, 56.

Наименование продукции	Срок годности	Часов/ суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	Часов
-полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	- " -
2. Полуфабрикаты мелкокусковые: - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	- " -
- маринованные, с соусами	24	- " -

3. Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в том числе в панировке фаршированные (голубцы, кабачки) - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка)	24 24	- " - - " -
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	24 12	- " - - " -
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	- " -
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	- " -
Полуфабрикаты из мяса птицы		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки) - мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	48 24	- " - - " -
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	- " -
9. Фарш куриный	12	- " -
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	- " -
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	- " -
Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов		
12. Мясо отварное (для холодных блюд крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	- " -

13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	- " -
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	- " -
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	- " -
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	- " -
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	- " -
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	- " -
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	- " -
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	- " -
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	- " -
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	- " -
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	- " -
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12	- " -
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	- " -
27. Яйца вареные	36	- " -
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:		
- высшего и первого сорта	72	- " -
- второго сорта	48	- " -
29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках:		

- высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов	10	суток
- первого сорта	8	суток
- второго сорта	7	суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часов
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	часов
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
- высшего сорта	72	часов
- первого сорта	48	часов
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
Полуфабрикаты рыбные		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0 - (-2) град.С
40. Филе рыбное	24	- " - 0 - (-2) град. С

41. Рыба специальной разделки	24	- " - от -2 до +2 град. С
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	- " - от -2 до +2 град. С
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	- " -
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	- " -
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	- " -
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	- " -
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	- " -
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	- " -
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	- " -
51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др.	24	- " -
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	- " -
53. Раки и креветки вареные	12	- " -
54. Изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	48	- " -
Кулинарные икорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	- " -
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2 град. С

57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты <*>, сыры		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные: - в потребительской таре - во флягах и цистернах	36 36	Часов часов
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисломолочные продукты <*>	72	часов
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	- " -
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	- " -
63. Ряженка	72	- " -
64. Сметана и продукты на ее основе	72	- " -
65. Творог и творожные изделия	72	- " -
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов
68. Блюда из творога - вареники ленивые сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	- " -
69. Запеканки, пудинги из творога	48	- " -
70. Сыр домашний	72	- " -
71. Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь <***>		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир: - в бутылках		
- в полимерной таре	36	Часов
- другие кисломолочные продукты	72	- " -
	36	- " -
75. Творог детский	36	- " -
76. Творожные изделия	24	- " -

77.Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное): - в бутылках - в герметичной таре	48 10	- " - суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Овощные продукты		
Полуфабрикаты из овощей и зелени		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	- " -
80. Капуста свежая зачищенная	12	- " -
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	- " -
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	- " -
83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	- " -
84. Лук зеленый обработанный	18	- " -
85. Укроп обработанный	18	- " -
Кулинарные изделия		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 12	- " - - " -
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 6	- " - - " -
88. Салаты из маринованных, соленых квашеных овощей	36	- " -
89. Салаты и винегреты из вареных овощей: - без заправки и добавления соленых овощей - с заправками (майонез, соусы)	18 24	- " - - " -

90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	- " -
91. Салаты с добавлением мяса, птицы рыбы, копченостей: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 12	- " - - " -
92. Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное - овощи тушеные - картофель отварной, жареный	12 18 18	- " - - " - - " -
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	- " -
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	- " -
95. Тесто слоеное пресное для тортов пирожных и др. мучных изделий	24	- " -
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	- " -
Кулинарные изделия		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: - с творогом - с повидлом и фруктовыми начинками	24 24	- " - - " -
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливероми др. начинками)	24	- " -
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	- " -
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
100. Торты и пирожные: - без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной - пирожное "Картошка" - с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	72 36 18	- " - - " - - " -

101. Рулеты бисквитные: - с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком - с творогом	36 24	- " - - " -
102. Желе, муссы	24	- " -
103. Кремы	24	- " -
104. Сливки взбитые	6	- " -
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью: - квас хлебный непастеризованный - квас "Московский"	48 72	- " - - " -
106. Соки фруктовые и овощные свежеотжатые	48	- " -

<*> Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультровысокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

<***> Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

<*> Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультровысокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

<***> Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

КонсультантПлюс: примечание.

Приложение 2 на регистрацию в Минюст РФ не представлялось.

Приложение 2
(справочное)

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Срок годности пищевых продуктов - ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т.ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального назначения.

Сроки хранения пищевых продуктов - период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

Условия хранения пищевых продуктов - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

К скоропортящимся относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13%; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т.ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

Особо скоропортящиеся продукты - продукты, которые не подлежат

хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежееотжатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

К нескоропортящимся <*> относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении др. установленных правил хранения (алкогольные напитки, уксус); сухие продукты с содержанием массовой доли влаги менее 13%; хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты.

<*> За исключением специализированных продуктов для детского и диетического питания.

Пролонгированные сроки годности - сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, вырабатываемые в соответствии с новыми технологиями производства, упаковки, хранения или при усовершенствовании существующих технологий, продолжительность которых превышает установленную ранее для аналогичных видов продукции по традиционным технологиям (или особо скоропортящихся продуктов).

Предприятия продовольственной торговли - продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, а также холодильники.

Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 апреля 2003 г. N 4393

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 12 марта 2003 г. N 15**

О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИПН 2.1.2.1199-03

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 N 18)

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” <*> и “Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании”, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 <*>, постановляю:

<*> Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650.

<*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295.

Ввести в действие санитарные правила и нормы “Парикмахерские. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию. СанПиН 2.1.2.1199-03”, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 5 марта 2003 года, с 1 июня 2003 г.г

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации -
Первый заместитель
Министра здравоохранения
Российской Федерации
Г.Г.ОНИЩЕНКО
05.03.2003

Дата введения: 1 июня 2003 года

**2.1.2. ПРОЕКТИРОВАНИЕ, СТРОИТЕЛЬСТВО
И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЗДАНИЙ, ПРЕДПРИЯТИЙ
КОММУНАЛЬНО-БЫТОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ,
УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ, КУЛЬТУРЫ,
ОТДЫХА, СПОРТА**

**ПАРИКМАХЕРСКИЕ. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, ОБОРУДОВАНИЮ
И СОДЕРЖАНИЮ**

Государственные санитарно-эпидемиологические
правила и нормативы
СанПиН 2.1.2.1199-03

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 N 18)

I. Область применения

1.1. Настоящие Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30.03.99 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), "Положением о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации", "Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295).

1.2. Санитарные правила разработаны с целью предотвращения возник-

новения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний среди клиентов и персонала парикмахерских и определяют основные санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию парикмахерских, независимо от их категории по уровню обслуживания клиентов, установленных государственным стандартом, а также к условиям труда и соблюдению правил личной гигиены персонала.

1.3. Санитарные правила распространяются на проектируемые, строящиеся, реконструируемые и действующие парикмахерские, независимо от их подчиненности и форм собственности, косметические, маникюрные, педикюрные, массажные кабинеты.

1.4. Сроки приведения действующих парикмахерских в соответствие с настоящими правилами устанавливаются по согласованию с учреждениями госсанэпиднадзора.

II. Общие положения

2.1. Санитарно-эпидемиологические требования должны соблюдаться при осуществлении следующих услуг гигиенического, декоративного и эстетического характера, оказываемых парикмахерскими населению:

- стрижка, укладка, окраска, химическая завивка и другие услуги по уходу за волосами;
- окраска бровей, ресниц, макияж, маски, гигиеническая чистка лица и другие косметические процедуры;
- массаж лица и шеи;
- маникюр, педикюр;
- изготовление париков, накладных усов, бород, бакенбард, шиньонов и украшений из волос, в том числе по индивидуальным заказам клиентов.

2.2. В соответствии с оказываемыми услугами в составе парикмахерских могут быть: залы парикмахерского обслуживания, кабинеты: косметической, массажа, педикюра, маникюра; помещение для постижерных работ.

2.3. В косметических кабинетах выполняются процедуры гигиенического и декоративного характера. Работники косметических кабинетов должны иметь среднее медицинское образование и сертификат специалиста на данный вид деятельности.

III. Требования к размещению парикмахерских

3.1. Парикмахерские могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроено-пристроенном к жилым и общественным зданиям (в составе предприятий бытового обслуживания и общественных торговых центров, центров красоты и здоровья, бань, гостиниц и других), на первых этажах общественных и жилых зданий (при наличии изолиро-

ванного входа от жилых квартир и изолированной вентиляции), в домах отдыха, санаториях, интернатах, домах престарелых; в лечебно-профилактических учреждениях (стационарах) для обслуживания пациентов и персонала (при наличии изолированных помещений административно-хозяйственного блока).

О применении пункта 3.2 см. письмо Минздрава РФ от 11.03.2004 N 2510/2161-04-32.

3.2. Не допускается размещение парикмахерских в подвальных этажах зданий.

3.3. Подвальные этажи могут использоваться только как подсобные и вспомогательные помещения (кладовые, гардеробные, склады, прачечные), кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей.

3.4. В цокольных этажах жилых и общественных зданий, пол которых расположен ниже планировочной отметки тротуара (не более 0,5 метра при высоте помещений не менее 2,7 м), допускается размещать парикмахерские при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на ввод объекта в эксплуатацию, выданного с учетом соответствия нормам естественного освещения, обоснованного расчетами.

(п. 3.4 в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 N 18)

IV. Требования к устройству и оборудованию помещений

О применении пункта 4.1 см. письмо Минздрава РФ от 11.03.2004 N 2510/2161-04-32.

4.1. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий и помещений определяются перечнем парикмахерских услуг и их мощностью. Набор и площади помещений должны соответствовать действующим нормативам (приложение 1).

4.2. Высота рабочих помещений парикмахерских должна быть не менее 3,0 м, бытовых помещений - не менее 2,7 м. Допускается размещение парикмахерских при высоте помещений не менее 2,7 м вместимостью до трех рабочих мест.

4.3. Глубина помещений при одностороннем естественном освещении не должна превышать 6 м.

4.4. Кабинеты: косметический, маникюра и педикюра должны размещаться в отдельных изолированных помещениях.

В парикмахерских залах до 3-х рабочих мест допускается размещение

одного рабочего места для маникюра при наличии дополнительной площади не менее 6 м².

В косметических кабинетах допускается организация до 3 рабочих мест при условии их изоляции перегородками высотой 1,8 - 2,0 м.

О применении пункта 4.4 см. письмо Минздрава РФ от 11.03.2004 N 2510/2161-04-32.

В педикюрных кабинетах должно быть не менее 2-х ванн для ног с подводкой горячей и холодной воды.

4.5. Рабочие места оборудуются мебелью, допускающей обработку моющими и дезинфицирующими средствами и расположенной так, чтобы обеспечить возможность уборки, не загораживать источник света, не загромождать проходы.

4.6. Не допускается размещение в парикмахерских залах и кабинетах оборудования и предметов, не имеющих отношения к выполняемым работам на конкретном участке.

4.7. Расстояние между рабочими местами (креслами туалетного стола) должно быть 1,8 м, от крайнего кресла до стены - 0,7 м.

При 2-рядном и более расположении кресел расстояние между рядами должно быть не менее 5 м.

4.8. Рабочие места парикмахеров оборудуются креслами, туалетными столами с раковинами для мытья волос.

При наличии отдельного помещения или специального места для мытья волос допускается установка туалетных столиков без раковин.

В мужском и женском парикмахерских залах должна быть оборудована раковина для мытья рук парикмахеров.

В парикмахерской не более 3 рабочих мест допускается иметь в зале одну раковину для мытья волос и один сушиар.

4.9. Парикмахерские должны иметь подсобные, вспомогательные и бытовые помещения (гардеробные, комнаты отдыха и приема пищи с необходимым оборудованием, туалеты, кладовые, помещения для хранения инвентаря, мусора, остриженных волос).

4.10. В парикмахерских до 5 рабочих мест допускается совмещение комнаты приема пищи с гардеробной для персонала, а также вестибюля с гардеробом для посетителей и залом ожидания при соблюдении санитарно-эпидемиологических требований.

Туалеты для персонала и посетителей в парикмахерских свыше 5 рабочих мест должны быть отдельными.

4.11. Рабочая и домашняя одежда персонала должна храниться в индивидуальных шкафах.

4.12. Кладовые для хранения чистого и использованного белья, парфюмерно-косметических, а также моющих, дезинфицирующих и педикулицидных средств должны быть отдельными.

Помещения для хранения чистого белья и парфюмерно-косметических средств оборудуются стеллажами или шкафами; для грязного белья - ларями.

В парикмахерских до 5 рабочих мест допускается хранение чистого белья, парфюмерно-косметической продукции, моющих, дезинфицирующих, педикулицидных средств в отдельных шкафах в подсобном помещении.

4.13. Стирка использованного белья и рабочей одежды должна проводиться в прачечных.

Допускается организация стирки использованного белья непосредственно в парикмахерской при наличии специально выделенного помещения с подводкой горячей и холодной воды и специального оборудования - "мини-прачечная" (приложение 7).

Стирку использованного белья и рабочей одежды необходимо проводить по режимам стирки, обеспечивающим обеззараживание.

4.14. Постижерные работы должны проводиться в изолированном помещении, площадь которого и набор оборудования принимаются с учетом объема и характера проводимых работ (по изготовлению париков, накладных усов и бород, работ из натурального и искусственного материала) и должна быть не менее 8 м² на одно рабочее место.

4.15. В подсобном помещении парикмахерских необходимо иметь специальное место (кабину) для вытряхивания волос.

Хранение волос должно осуществляться в специальной емкости с плотно закрывающейся крышкой.

4.16. Парикмахерские залы, косметические, маникюрные и педикюрные кабинеты должны быть оборудованы бактерицидными ультрафиолетовыми облучателями закрытого типа (рециркуляторами) с безозоновыми бактерицидными лампами для обеззараживания воздуха в помещениях в присутствии людей. Установка и эксплуатация бактерицидных облучателей проводятся в соответствии с руководством по использованию ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещении.

4.17. Учет работы регистрируется в специальном журнале по каждому бактерицидному облучателю (приложение 4).

4.18. К эксплуатации бактерицидных облучателей допускается обученный персонал.

4.19. Замеры ультрафиолетового излучения от бактерицидных облучателей должны проводиться после каждой замены ламп.

4.20. Не допускается применение оборудования, являющегося источником шума, вибрации, ультрафиолетового, инфракрасного, электромагнитного излучений, не прошедшего гигиенической оценки.

V. Требования к внутренней отделке помещений

5.1. В качестве отделочных материалов рекомендуется использовать водостойкие краски, эмали, кафельные и глазурованные плитки (для стен светлых тонов), линолеум или релин с обязательной сваркой швов. Использование ковровина для отделки полов допускается только в холлах, коридорах, залах ожидания.

5.2. Поверхности стен, потолков и полов, наружная и внутренняя поверхность мебели должны быть гладкими, легко доступными для влажной уборки и устойчивыми к обработке дезинфицирующими средствами.

5.3. Отделочные материалы должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение, допускающее их использование в жилых и общественных зданиях.

VI. Требования к водоснабжению и канализации

6.1. Парикмахерские должны быть оборудованы системами внутренне-го водопровода, горячего водоснабжения и канализации.

6.2. Качество воды, используемой в парикмахерских, должно соответствовать СанПиН 2.1.4.1074-01 “Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества” (зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г., регистрационный N 3011).

6.3. При наличии в населенном пункте централизованного питьевого водоснабжения водоснабжение парикмахерских осуществляется путем присоединения к нему, а при его отсутствии - оборудуется внутренний водопровод с забором воды из местного водоисточника.

6.4. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения допускается установка проточных водонагревательных устройств с подключением к системе водопровода.

Использование непроточных нагревателей, газовых и электрических плит возможно только в качестве резервного источника водоснабжения.

6.5. Производственные и санитарно-бытовые помещения оборудуются стационарными санитарно-техническими приборами. Горячая и холодная вода подводится ко всем раковинам, ваннам для ног и другому санитарно-техническому оборудованию.

6.6. При отсутствии централизованной системы канализации условия сброса сточных вод должны отвечать требованиям СанПиН 2.1.5.980-00 “Гигиенические требования к охране поверхностных вод” (не нуждаются в государственной регистрации. Письмо Министерства юстиции Российской Федерации от 01.11.2000 N 9295-ЮД) и СП 2.1.5.1059-01 “Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения” (зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 августа 2001 г., регистрационный N 2886).

6.7. Размещение парикмахерских в зданиях без устройства внутреннего водопровода и канализации не разрешается.

VII. Требования к отоплению, вентиляции и обеспечению воздухообмена

7.1. Системы отопления и вентиляции должны обеспечивать нормативные параметры микроклимата (приложение 2).

Разница температуры воздуха по горизонтали (от наружных стен до любой точки внутри помещения) и вертикали (между полом и высотой 1,5 м) не должна превышать 2 град. С.

7.2. Содержание вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать гигиенических нормативов.

7.3. Системы вентиляции должны быть размещены в специальных помещениях и изолированы от вентиляционных систем жилых и общественных зданий.

VIII. Требования к искусственному и естественному освещению

8.1. Помещения с постоянными рабочими местами (парикмахерские залы, кабинеты маникюра и педикюра, косметические кабинеты) должны иметь естественное освещение за счет оконных проемов.

8.2. Коэффициент естественного освещения (КЕО) для помещений с проведением особо точных работ (педикюр, маникюр, косметические процедуры) должен быть не менее 1,5%, в парикмахерских залах - не ниже 1%.

8.3. При недостаточном естественном освещении в производственных помещениях или в отдельных зонах (КЕО меньше значений, указанных в п. 8.3 санитарных правил) уровни искусственной освещенности должны быть повышены на ступень в местах, где работают подростки и люди старше 40 лет.

КонсультантПлюс: примечание.

В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка: коэффициент естественного освещения (КЕО) установлен пунктом 8.2, а не пунктом 8.3.

8.4. Освещенность на рабочих местах должна соответствовать установленным гигиеническим нормативам (приложение 3).

IX. Требования по содержанию помещений и организации профилактических мероприятий и дезинфекции

9.1. Все помещения и оборудование должны содержаться в чистоте. Профилактическая дезинфекция в парикмахерских должна обеспечивать

снижение микробной контаминации поверхностей, мебели, оборудования, воздуха, обеззараживание инструментов, белья, спецодежды и других предметов, используемых в работе. Для профилактической дезинфекции применяются дезинфекционные средства, разрешенные для применения в соответствии с их назначением Минздравом России в установленном порядке.

9.2. Влажная уборка помещений должна проводиться не реже двух раз в день с применением моющего средства и по окончании работы - дезинфицирующего средства. Для дезинфекции рекомендуется использовать средства, обладающие как дезинфицирующим, так и моющим действием.

9.3. Не реже одного раза в неделю во всех помещениях парикмахерских должна быть проведена генеральная уборка в соответствии с графиком, утвержденным администрацией. Во время генеральной уборки моют и обрабатывают дезинфицирующими растворами стены, пол, плинтуса, двери, мебель и оборудование.

9.4. Для уборки основных и вспомогательных помещений, а также туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, который маркируют и хранят в специально отведенных местах отдельно.

По окончании уборки инвентарь обрабатывается моющими и дезинфицирующими средствами и просушивается.

9.5. Для обслуживания клиентов должно использоваться только чистое белье. Запас чистого белья (полотенца, салфетки, простыни) должен быть в количестве, обеспечивающем его индивидуальное применение для каждого посетителя.

Рекомендуется использование одноразовых шапочек, накидок, простыней, салфеток.

9.6. После каждого применения использованное белье подлежит стирке и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил.

9.7. Удаление остриженных волос с шеи и лица клиента должно проводиться чистой индивидуальной салфеткой или ватой.

9.8. Остриженные волосы собирают в закрывающийся совок непосредственно у кресла и складывают в герметические емкости (в одноразовые полиэтиленовые пакеты для мусора или мешки из крафт-бумаги), а затем мешок или пакет закрывают, перевязывают, хранят в подсобном помещении и вывозят (либо утилизируют) в установленном порядке.

9.9. При обнаружении вшей у клиента в процессе обслуживания волосы собирают и сжигают в оцинкованном ведре.

9.10. Не допускается повторное использование пакетов и мешков для мусора и их вытряхивание в контейнер для бытовых отходов.

9.11. При выполнении химической завивки смачивание волос раствором проводится тампоном, сменяемым после каждого посетителя.

9.12. Подушка, подкладываемая под ногу при проведении педикюра,

должна иметь клеенчатый чехол, который после каждого применения протирается ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором.

9.13. Ванны для ног после каждого клиента должны обрабатываться ветошью или щеткой с использованием моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с методическими указаниями по применению используемого средства.

9.14. При выполнении маникюра должна использоваться одноразовая салфетка для каждого посетителя.

9.15. Для парикмахерских залов, маникюрных, педикюрных и косметических кабинетов должен быть определен минимальный набор типовых инструментов для обслуживания одного клиента. На одно рабочее место следует иметь не менее трех наборов.

9.16. Для хранения подготовленных к работе инструментов на рабочем месте допускается использование бактерицидных ультрафиолетовых облучателей.

Чистые косметические инструменты и изделия должны храниться в чистых закрытых емкостях, стерильные инструменты и изделия (марлевые салфетки, ватные шарики) должны храниться в той же упаковке, в которой проводилась их стерилизация.

Стерильные инструменты для маникюра и педикюра должны храниться в металлических лотках.

9.17. Для предупреждения распространения парентеральных гепатитов, ВИЧ-инфекции, туберкулеза, а также других инфекционных и паразитарных заболеваний проводится дезинфекция рабочих инструментов по режимам, эффективным в отношении возбудителей этих инфекций.

9.17.1. Зажимы, бигуди, колпаки и сетки для химической завивки волос, шапочки для мелирования моют под проточной водой с моющими средствами.

9.17.2. Расчески, щетки, ножницы для стрижки волос моют под проточной водой, дезинфицируют в бактерицидных излучателях, зарегистрированных в установленном порядке и имеющих инструкцию по применению, или в растворах дезинфицирующих средств.

9.17.3. Съемные ножи электрических бритв протирают дважды (с интервалом 15 минут) тампоном, смоченным 70-градусный этиловым спиртом.

9.17.4. Косметические инструменты без предварительного мытья после использования помещают в емкости с дезинфицирующим раствором.

9.17.5. Электроды к физиотерапевтическому оборудованию и приборам протирают дважды тампоном (с интервалом 15 минут), смоченным 70-градусным этиловым спиртом.

9.17.6. Инструменты, используемые для манипуляций, при которых возможно повреждение кожных покровов (маникюр, педикюр, чистка лица и

другие косметические услуги) подвергаются дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации после каждого клиента.

9.17.7. Выбор метода стерилизации инструментов зависит от особенностей обрабатываемых изделий. Стерилизация проводится в соответствии с методическими указаниями по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения.

Рекомендуется использовать одноразовые инструменты.

9.18. Дезинфекцию и предстерилизационную очистку инструментов и деталей косметологического комбайна должен осуществлять обученный персонал.

9.19. Для обеспечения дезинфекционных мероприятий должен быть необходим запас дезинфицирующих средств.

Емкости с растворами дезинфицирующих средств должны быть снабжены крышками, иметь маркировку с названием, концентрацией и датой приготовления.

9.20. Мероприятия по дезинсекции и дератизации выполняются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, имеющими право на занятие данным видом деятельности. Даты проведения профилактических мероприятий по дезинсекции и дератизации, название и количество применяемых средств регистрируются в учетной документации.

Х. Требования к условиям труда и личной гигиене персонала

10.1. Работники парикмахерских должны проходить предварительные при поступлении на работу и в последующем - периодические профилактические медицинские осмотры (приложение 5).

10.2. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, лабораторных исследований и гигиенической аттестации.

10.3. Лица, поступающие на работу, должны проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

10.4. Администрация парикмахерской должна контролироватьхождение сотрудниками медицинских осмотров.

10.5. При проведении периодических медицинских осмотров вопрос допуска к работе должен решаться индивидуально для каждого сотрудника с учетом условий труда, возраста, стажа работы, функционального состояния организма.

10.6. Работники парикмахерских, у которых при специальных лабораторных исследованиях выявлена поливалентная сенсibilизация к косметическим средствам, подлежат диспансерному наблюдению у аллерголога.

10.7. Администрация парикмахерских должна обеспечить необходимые

условия по предупреждению неблагоприятного влияния производственных факторов на работников.

10.7.1. Организация рабочих мест в парикмахерских должна предусматривать рациональную планировку, оснащение, соблюдение эргономических, эстетических и санитарно-эпидемиологических требований:

- к естественному и искусственному освещению;
- к микроклимату;
- к водоснабжению и канализованию;
- по соблюдению профилактической дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

10.7.2. Работники парикмахерской должны быть своевременно обеспечены единой спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.

10.7.3. Уровни локальной вибрации от парикмахерского оборудования (электромашинок, электрофенов) и уровни шума на рабочих местах не должны превышать установленные гигиенические нормативы.

10.7.4. Со дня установления беременности женщинам не рекомендуется выполнение работ по химической завивке и окраске волос.

10.7.5. Беременные и кормящие женщины и лица моложе 18 лет к работе с дезинфицирующими средствами не допускаются.

10.7.6. Для работников парикмахерских устанавливается перерыв на обед в соответствии с трудовым законодательством, а также рекомендуются 10-минутные перерывы в середине 1-й и 2-й смен для профилактики сосудистых заболеваний нижних конечностей.

10.7.7. Для предупреждения профзаболеваемости персонала парикмахерских, контактирующих с дезсредствами, рекомендуются для использования только умеренные и малоопасные дезсредства (3 и 4 классов опасности), нелетучих и непылящих, в гигиенических и готовых к применению препаративных формах.

10.7.8. В целях профилактики профессиональных заболеваний кожи, глаз и верхних дыхательных путей у работников необходимо:

- централизованное приготовление рабочих дезинфицирующих растворов проводить в специальных помещениях с искусственной или естественной приточно-вытяжной вентиляцией;
- сухие дезинфицирующие средства насыпать в специальные емкости с постепенным добавлением воды;
- максимально использовать исходные дезинфицирующие препараты в мелкой расфасовке;
- емкости с рабочими дезинфицирующими растворами плотно закрывать крышками. Все работы с ними выполнять в резиновых перчатках;
- неукоснительно соблюдать мероприятия по охране труда, в соответствии с инструкцией на применяемое дезинфицирующее средство, с ис-

пользованием средств индивидуальной защиты (респираторы РУ-60 М или РПГ-68, маски и др.).

10.8. С целью профилактики заражения парентеральными гепатитами и ВИЧ-инфекцией все манипуляции, при которых может произойти загрязнение рук кровью, следует проводить в резиновых перчатках. Во время работы все повреждения кожных покровов должны быть изолированы напальчниками, лейкопластырем.

В целях личной профилактики работники парикмахерских должны быть обеспечены аптечкой анти-ВИЧ, в состав которой должны входить:

1. 70-градусный спирт;
2. 5% спиртовой раствор йода;
3. лейкопластырь, перевязочный материал.

При попадании крови на кожу ее тщательно моют с мылом; при повреждении кожи (порез, укол) - из поврежденной поверхности выдавливают кровь, кожу обрабатывают 70-градусный спиртом, затем йодом.

Для остановки кровотечений при порезах или ссадинах применяют растворы перекиси водорода или йода. Для антисептической обработки мест пореза используют 5% спиртовой раствор йода.

10.9. Работники парикмахерских должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной; использовать для работы чистую спецодежду;
- перед началом и после окончания обслуживания клиента тщательно мыть руки мылом;
- в лечебно-косметологических кабинетах для обработки рук применять кожные антисептики, разрешенные в установленном порядке;
- осуществлять уход за кожей рук, используя защитные и смягчающие крема, лосьоны;
- осуществлять окраску волос в резиновых перчатках;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

XI. Осуществление производственного контроля

11.1. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований настоящих санитарных правил и выполнением санитарно-профилактических мероприятий в парикмахерских входит в обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в целях обеспечения безопасности и безвредности для посетителей и персонала работ и услуг в соответствии с СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации

30 октября 2001 г., регистрационный N 3000).

11.2. Производственный контроль включает:

- наличие у администрации официально изданных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, методик контроля и методических указаний, требования которых подлежат выполнению;
- перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- организацию медицинских осмотров и перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам;
- организацию профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала парикмахерских;
- организацию лабораторных исследований;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек и иных документов, подтверждающих безопасность используемых средств, рабочих инструментов и оборудования, а также проводимых услуг;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

11.3. Для реализации задач должна быть разработана программа производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима в парикмахерских, которая должна включать план лабораторных исследований с указанием точек отбора проб и его периодичности, а также контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, изложенных в данных санитарных правилах. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики объекта, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и результатов лабораторных исследований, выполняемых центрами госсанэпиднадзора в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

11.4. При подготовке программы производственного контроля необходимо уделить особое внимание определению критической контрольной точки, т.е. выявлению потенциально опасного фактора, который может оказать наиболее неблагоприятное влияние на здоровье посетителей парикмахерской. Критической контрольной точкой является качество обработки рабочих инструментов в парикмахерских залах, маникюрных, педикюрных, косметологических и косметических кабинетах, от которого зависит возможность передачи возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний (в том числе СПИДа и парентерального гепатита).

11.5. Лабораторные исследования проводятся лабораториями, аккреди-

тованными в установленном порядке.

Производственный лабораторный контроль устанавливается за:

- качеством обработки рабочего инструментария (дезинфекция, предстерилизационная очистка, стерилизация);
- микроклиматом (температура, влажность, скорость движения воздуха);
- обеспечением нормативных параметров искусственной освещенности;
- содержанием вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны;
- бактериальной обсемененностью воздуха;
- уровнями техногенного шума.

11.6. Периодичность проведения производственного контроля указана в приложении N 6 настоящих санитарных правил.

Программа (план) производственного контроля составляется администрацией до начала ввода в эксплуатацию парикмахерских, а для действующих - не позднее 3-х месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил.

11.7. Программа (план) производственного контроля должна быть согласована главным врачом (заместителем главного врача) центра госсанэпиднадзора в соответствующей административной территории и утверждается администрацией парикмахерской.

11.8. Администрации парикмахерской необходимо иметь:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения”;
- санитарные правила 2.1.2.1199-03 “Парикмахерские. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию”;
- журнал регистрации результатов производственного лабораторного контроля.

11.9. Администрация парикмахерской является ответственной за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля и обязана представлять информацию о его результатах центрам госсанэпиднадзора по их запросам.

При соответствующем обосновании проводятся дополнительные (внеплановые) исследования.

11.10. Администрация парикмахерских информирует территориальный центр госсанэпиднадзора о мерах, принятых по устранению выявленных нарушений санитарных правил, в том числе о временном прекращении работы парикмахерской.

Открытие парикмахерской осуществляется при получении санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии требованиям настоящих санитарных правил.

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ
ПАРИКМАХЕРСКИХ, КОСМЕТИЧЕСКИХ, МАНИКЮРНЫХ,
ПЕДИКЮРНЫХ И МАССАЖНЫХ КАБИНЕТОВ

N п/п	Наименование помещений	Площадь на 1 рабочее место, м ²	Примечание
1.	Помещения для посетителей: - зал ожидания - гардероб для посетителей	3,0 до 10 рабочих мест; 1,5 - на каждое последующее; 0,3	Площадь зала ожидания и гардероба не менее 6,0 м ²
2.	Залы парикмахерского обслуживания: универсальное рабочее место мастера-парикмахера	6,0 - 8,0	Парикмахерская на 1 рабочее место не менее 15,0 м ² независимо от профиля
3.	Помещения для мытья и окраски волос, химической завивки волос	8,0	Предусматривать в парикмахерских от 10 рабочих мест
4.	Косметический кабинет	12,0 - 16,0	
5.	Кабинет маникюра	6,0	При установке маникюрного столика в женском зале - дополнительно 6,0 м ²
6.	Кабинет педикюра	8,0	
7.	Массажный кабинет	9,0	
8.	Помещения для проведения постижерных работ	8,0	4,0 м ² на каждое дополнительное рабочее место
9.	Прачечная	От 9,0 (с учетом типа стиральной машины)	Не предусматривать при централизованной стирке белья
10.	Помещение для отдыха и приема пищи	12,0	

11.	Подсобные помещения, кладовые (кладовые для белья, для уборочного инвентаря)	Не менее 1,5 до 10 рабочих мест; 1,0 на каждое последующее	
12.	Помещения для хранения дезинфицирующих, моющих, педикулицидных средств	Не менее 1,5 до 10 рабочих мест; 1,0 на каждое последующее	
13.	Гардеробные	0,3 м2 на 1 рабочее место	

Приложение N 2
к СанПиН 2.1.2.1199-03

ПАРАМЕТРЫ МИКРОКЛИМАТА ДЛЯ ПАРИКМАХЕРСКИХ

Период года	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Температура, град. С	Температура поверхностей, град. С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/сек.
Холодный период (среднесуточная температура наружного воздуха ниже +10 град. С)	I б (140 - 174)	21 - 23	20 - 24	40 - 60	0,1
Теплый период года (среднесуточная температура наружного воздуха +10 град. С и выше)	I б (140 - 174)	22 - 24	21 - 25	40 - 60	0,1

Примечания. Температура воздуха в теплый период года может быть не более чем на 3 град. С выше наружной расчетной температуры для проектирования вентиляции;

- в помещениях для сушки волос и мытья головы температура воздуха должна быть не ниже 22 град. С;

- для обеспечения оптимальных параметров микроклимата в парикмахерских залах и косметических кабинетах желательно оборудовать кондиционеры.

Приложение N 3
к СанПиН 2.1.2.1199-03

**УРОВНИ ИСКУССТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ
В ОСНОВНЫХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ
ПАРИКМАХЕРСКИХ**

N п/п	Наименование помещений	Разряд и подразряд зрительной работы	Относительная продолжительность зрительной работы при направлении зрения на рабочую поверхность, %	Искусственное освещение	
				Освещенность на рабочей поверхности от системы общего освещения, лк	Коэффициент пульсации, %
1.	Косметические кабинеты	А 1	Не менее 70	500	10
2.	Кабинеты маникюра и педикюра	А 1	Не менее 70	500	10
3.	Парикмахерские залы	А 2	Менее 70	400	10
4.	Помещения для мытья и окраски волос, сушки волос	А 2	Менее 70	400	10
5.	Комната для отдыха персонала	Д	Независимо от продолжительности зрительной работы	200	-
6.	Помещения для посетителей	Д	Независимо от продолжительности зрительной работы	200	-

Примечание. Указанные нормы искусственного освещения принимаются при наличии в рабочих залах естественного освещения.

ОБРАЗЕЦ ЖУРНАЛА РЕГИСТРАЦИИ И КОНТРОЛЯ
БАКТЕРИЦИДНОЙ УСТАНОВКИ И ПОРЯДОК ЕГО ВЕДЕНИЯ

1. Назначение и порядок ведения журнала:

1.1. Журнал является официальным документом, подтверждающим работоспособность и безопасность эксплуатации бактерицидной установки.

1.2. В журнале должны быть зарегистрированы все бактерицидные установки, находящиеся в эксплуатации в парикмахерской.

1.3. Контрольные проверки состояния бактерицидных установок осуществляются представителями органов госсанэпиднадзора. Результаты проверки фиксируются в протоколе и заносятся в журнал с заключением, разрешающим дальнейшую эксплуатацию. В случае отрицательного заключения составляется перечень замечаний с указанием срока их устранения.

1.4. Ответственной за правильное ведения журнала и его сохранность является администрация парикмахерской, в ведении которой находятся помещения с бактерицидными установками.

2. Содержание основной части журнала:

Наименование и габариты помещения, м2	
Номер и место расположения установки	
Номер и дата акта ввода бактерицидной установки в эксплуатацию	
Система обеззараживания	
Объект обеззараживания	
Условия обеззараживания (в отсутствие/в присутствии людей)	
Длительность и режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный режим облучения)	
Гарантийный срок хранения	
Вид микроорганизмов (санитарно-показательный или иной)	
Срок замены ламп (прогоревших установленный срок службы)	

РАБОТНИКИ ПАРИКМАХЕРСКИХ, ПОДЛЕЖАЩИЕ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА РАБОТУ
И ПЕРИОДИЧЕСКИМ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМ МЕДИЦИНСКИМ
ОСМОТРАМ

№ п/п	Отделения и кабинеты	Работники	Вредные опасные вещества и производственные факторы	Участие врачей-специалистов, лабораторные исследования	
				Предварительные медосмотры	Периодические медосмотры
1.	Парикмахерские залы (мужской и женский)	Парикмахерской	хлор, озон, пыль волос, синтетические моющие вещества, работа, связанная с напряжением кистей рук и пальцев рук	терапевт, флюорография, дерматовенеролог, исследования на сифилис и гонорею	Терапевт, флюорография - 1 раз в год дерматовенеролог - 2 раза в год
2.	Кабинет педикюра, маникюра	маникюрша педикюрша	хлор, озон, синтетические моющие средства, зрительное напряжение, пребывание в вынужденной позе более 25% рабочего времени		
3.	Косметические кабинеты	Косметолог косметик	озон, хлор, синтетические моющие средства, работа, связанная с вынужденным наклоном корпуса более 30 градусов		
4	Основные и подсобные помещения	уборщица прачка	синтетические моющие средства, хлор		

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОБЪЕКТЕ

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля
1.	Производственные помещения	Условия труда на рабочих местах	Микроклимат- Температура воздуха, влажность, скорость движения воздуха	2 раза в год (теплый и холодный периоды)
			Освещенность рабочих мест	2 раза в год
			Ультрафиолетовая радиация	При установке аппарата и после замены ламп
			Содержание озона и ртути	1 раз в 10 дней
			Бактериальная обсемененность	1 раз в квартал
			Содержание вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны: III, IV класса опасности (тиогликолевая кислота парафенилдиамин (урсол): ПДК - 0,1 мг/м ³)	1 раз в квартал
			Исследование эффективности работы вентиляции; кондиционирование воздуха	1 раз в 3 года и после реконструкции 1 раз в квартал-очистка и

			наладка производится спец организациями)	дезинфекция
			Санитарно-техническое состояние производственных вспомогательных, складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки, соответствие проектной документации	1 раз в квартал
		Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима: -сбор, утилизация волос; -режим дезинфекции ножных и ручных ванн в кабинетах маникюра и педикюра; -режим дезинфекции расчесок, щеток, колпаков; -соблюдение временного режима между обслуживанием клиентов, требуемого для дезинфекции ванн в кабинетах маникюра и педикюра	1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в месяц

			<ul style="list-style-type: none"> - наличие достаточного количества инструментария (многоразового использования) для обеспечения качественной дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации; - наличие достаточного количества белья и стерильного материала; -наличие достаточного количества одноразовых инструментов, их дезинфекция и утилизация; -наличие дезинфицирующих средств; -ведение учетной документации; -соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений; 	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p>
			<ul style="list-style-type: none"> -качество предстерилизационной очистки инструментов и качество стерилизации 	Ежедневно 1% от партии, подготовленной для стерилизации
2.	Санитарное состояние помещения	Качество дезинфекционных работ	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок и	1 раз в месяц

			санитарных дней Обеспеченность уборочным инвентарем, маркировка Условия хранения, контроль качества дезинфекционных растворов	1 раз в месяц
		Качество дератизационных работ	Отсутствие грызунов	1 раз в 3 месяца
		Качество дезинфекционных работ	Отсутствие на объектах членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	1 раз в 3 месяца
3.	Участок объекта (или) территории к нему прилегающей		Благоустройство и санитарное содержание территории, оборудование площадок для установки контейнеров для сбора и хранения мусора	1 раз в месяц
4.	Инструменты, щетки, перевязочный материал, кремы, лосьоны, мази, оборудование		Наличие санитарно-эпидемиологического заключения, государственной регистрации	При поступлении

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 21 октября 1997 г. N 309

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ИНСТРУКЦИИ
ПО САНИТАРНОМУ РЕЖИМУ
АПТЕЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (АПТЕК)**

(в ред. Приказа Минздрава РФ от 24.04.2003 N 172,
с изм., внесенными Методическими указаниями
N 99/144, утвержденными Минздравом РФ 12.12.1999)

В целях обеспечения санитарного режима аптечных организаций (аптек) и дальнейшего повышения качества лекарственных средств, изготовляемых в аптеках, приказываю:

1. Ввести в действие с 01.01.98 Инструкцию по санитарному режиму аптечных организаций (аптек) (Приложение).

2. Руководителям органов управления здравоохранением и фармацевтическими организациями в субъектах Российской Федерации обеспечить безусловное соблюдение в аптечных организациях (аптеках) санитарных и гигиенических требований данной Инструкции.

3. Центрам госсанэпиднадзора по субъектам Российской Федерации обеспечить контроль за соблюдением санитарного режима в аптечных организациях (аптеках).

4. Считать не действующим на территории Российской Федерации Приказ Министерства здравоохранения СССР от 30.04.85 N 581 “Об утверждении Инструкции по санитарному режиму аптек”.

5. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на заместителя министра Вилькена А.Е.

Министр
Т.Б. ДМИТРИЕВА

Приложение

Утверждена
Приказом Министерства
здравоохранения
Российской Федерации
от 21 октября 1997 г. N 309

ИНСТРУКЦИЯ ПО САНИТАРНОМУ РЕЖИМУ АПТЕЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (АПТЕК)

(с изм., внесенными Методическими указаниями
N 99/144, утвержденными Минздравом РФ 12.12.1999)

В дополнение к данной Инструкции Минздравом РФ 12.12.1999 утверждены Методические указания N 99/144 “Обработка посуды и укупорочных средств, используемых в технологии стерильных растворов, изготовленных в аптеках”.

1. Общие положения

1.1. Настоящая Инструкция содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму аптечного производства и личной гигиене работников аптек.

1.2. Действие Инструкции распространяется на все аптеки независимо от их организационно-правовых форм и ведомственной подчиненности, находящиеся на территории Российской Федерации.

1.3. Состав помещений аптек, обслуживающих население, и максимальный перечень рабочих мест представлены в Приложениях 1, 2.

1.4. Состав помещений аптек, обслуживающих стационарных больных (больничные аптеки, межбольничные аптеки, аптеки психиатрических и наркологических больниц), и аптечных распределительных пунктов должны отвечать требованиям действующей нормативной документации.

1.5. Перепланировка помещений аптеки может проводиться при наличии заключения органов или учреждений госсанэпиднадзора.

1.6. Не допускается размещение на площадях аптек подразделений, функционально не связанных с аптекой.

1.7. Ответственность за выполнение требований данной Инструкции возлагается на руководителей аптек.

2. Термины и определения

В настоящей Инструкции использованы следующие термины и определения.

Санитарная одежда - медицинский халат и шапочка, предназначенные для защиты медикаментов, материалов и готовой продукции от дополнительных микробиологических и других загрязнений, выделяемых персоналом.

Комплект технологической одежды для асептического блока предназначен для защиты медикаментов, вспомогательных веществ и материалов, готовой продукции и воздушной среды от вторичной контаминации микроорганизмами и механическими частицами, выделяемыми персоналом (состав комплекта в разделе 6).

Контаминация микроорганизмами - первичное загрязнение, внесенное воздушным потоком; вторичное - в результате несоблюдения требований асептики.

Асептика - условия и комплекс мероприятий, направленных на предотвращение микробного и другого загрязнения при получении стерильной продукции на всех этапах технологического процесса.

Асептический блок - территория аптеки, специально сконструированная, оборудованная и используемая таким образом, чтобы снизить проникновение, образование и задержку в ней микробиологических и других загрязнений.

Воздушный шлюз - установленное в замкнутом пространстве устройство, предотвращающее проникновение механических частиц или микроорганизмов, или замкнутое пространство между помещениями различной чистоты, отделенное от них дверьми.

Дезинфекция - процесс умерщвления на изделии, или в изделии, или на поверхности патогенных и др. видов микроорганизмов (термические и химические методы и средства).

Стерилизация - процесс умерщвления на изделиях или в изделиях или удаление из объекта микроорганизмов всех видов, находящихся на всех стадиях развития, включая споры (термические и химические методы и средства).

Предстерилизационная обработка - удаление белковых, жировых, механических загрязнений, остаточных количеств лекарственных веществ. Мойка и моющая-дезинфицирующая обработка изделий и объектов определяет эффективность стерилизации, снижает риск пирогенных реакций у пациента.

3. Санитарные требования к помещениям и оборудованию аптек

3.1. Помещения аптек следует оборудовать, отделять и содержать в соответствии с правилами санитарного режима в чистоте и надлежащем порядке. Перед входами в аптеку должны быть приспособления для очистки обуви от грязи. Очистка самих приспособлений должна проводиться по мере необходимости, но не реже 1 раза в день.

3.2. Рабочие места персонала аптеки в зале обслуживания населения должны быть оснащены устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции.

3.3. Оконные фрамуги или форточки, используемые для проветривания помещений, защищаются съёмными металлическими или пластмассовыми сетками с размерами ячейки не более 2 x 2 мм. В летний период, при необходимости, окна и витрины, расположенные на солнечной стороне, должны быть обеспечены солнцезащитными устройствами, которые располагаются между рамами или с внешней стороны окон.

3.4. Материалы, используемые при строительстве аптек, должны обеспечивать непроницаемость для грызунов, защиту помещений от проникновения животных и насекомых. Не допускается использование гипсокартонных полых перегородок. Все строительные материалы должны иметь гигиенические сертификаты.

3.5. Поверхности стен и потолков производственных помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности покрытия, допускающими влажную уборку с применением дезсредств. Места примыкания стен к потолку и полу не должны иметь углублений, выступов и карнизов. Материалы покрытия помещений должны быть антистатическими и иметь гигиенические сертификаты (водостойкие краски, эмали или кафельные глазурованные плитки светлых тонов). Полы покрываются неглазурованными керамическими плитками, линолеумом или релином с обязательной сваркой швов.

3.6. Помещения аптек должны иметь как естественное, так и искусственное освещение.

Общее искусственное освещение должно быть предусмотрено во всех помещениях, кроме того, для отдельных рабочих мест устанавливается местное освещение. Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами и лампами накаливания (Приложение 3).

3.7. Системы отопления и вентиляции должны выполняться по действующим СНиПам. В помещениях хранения должен проводиться контроль за параметрами микроклимата (температура, влажность, воздухообмен) (Приложение 4).

3.8. Технологическое оборудование, используемое в аптеках, должно быть зарегистрировано в Минздраве России, разрешено к применению в установленном порядке и иметь сертификат соответствия.

3.9. Установка оборудования должна производиться на достаточном расстоянии от стен, чтобы иметь доступ для очистки, дезинфекции и ремонта (как правило, путем замены составных частей). Оборудование не должно загораживать естественный источник света или загромождать проходы. Не допускается размещение в конкретных производственных помещениях ма-

шин, аппаратов и др., не имеющих отношения к технологическому процессу данного производственного помещения.

3.10. В производственных помещениях не допускается вешать занавески, расстилать ковры, разводить цветы, вывешивать стенгазеты, плакаты и т.п. Для этого могут быть использованы коридоры, комнаты отдыха персонала аптек, кабинеты.

Информационные стенды и таблицы, необходимые для работы в производственных помещениях, должны изготавливаться из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию.

Декоративное оформление непромышленных помещений, в том числе озеленение, допускается при условии обеспечения за ними необходимого ухода (очистка от пыли, мытье и т.д.) по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

3.11. В моечной комнате должны быть выделены и промаркированы раковины (ванны) для мытья посуды, предназначенной для приготовления: инъекционных растворов и глазных капель, внутренних лекарственных форм, наружных лекарственных форм. ЗАПРЕЩАЕТСЯ пользоваться этими раковинами для мытья рук.

3.12. Для мытья рук персонала в шлюзах асептического блока и заготовочной, ассистентской, моечной, туалете должны быть установлены раковины (рукомойники), которые целесообразно оборудовать педальными кранами или кранами с локтевыми приводами. Рядом устанавливаются емкости с дезрастворами, воздушные электросушилки. ЗАПРЕЩАЕТСЯ пользоваться раковинами в производственных помещениях лицам, не занятым изготовлением и фасовкой лекарственных средств.

4. Санитарные требования к помещениям и оборудованию асептического блока

4.1. Помещения асептического блока должны размещаться в изолированном отсеке и исключать перекрещивание “чистых” и “грязных” потоков. Асептический блок должен иметь отдельный вход или отделяться от других помещений производства шлюзами.

4.2. Перед входом в асептический блок должны лежать резиновые коврики или коврики из пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами.

4.3. В шлюзе должны быть предусмотрены: скамья для переобувания с ячейками для спецобуви, шкаф для халата и биксов с комплектами стерильной одежды; раковина (кран с локтевым приводом), воздушная электросушилка и зеркало; гигиенический набор для обработки рук; инструкции о порядке переодевания и обработке рук, правила поведения в асептическом блоке (Приложения 5, 6).

4.4. В ассистентской-асептической не допускается подводка воды и канализации. Трубопроводы для воды очищенной следует прокладывать таким образом, чтобы можно было легко проводить уборку.

4.5. Для защиты стен от повреждений при транспортировке материалов или продукции (тележки и др.) необходимо предусмотреть специальные уголки или другие приспособления.

4.6. Для исключения поступления воздуха из коридоров и производственных помещений в асептический блок в последнем необходимо предусмотреть приточно-вытяжную вентиляцию, при которой движение воздушных потоков должно быть направлено из асептического блока в прилегающие к нему помещения, с преобладанием притока воздуха над вытяжкой.

4.7. Рекомендуется с помощью специального оборудования создание горизонтальных или вертикальных ламинарных потоков чистого воздуха во всем помещении или в отдельных локальных зонах для защиты наиболее ответственных участков или операций (чистые камеры). Чистые камеры или столы с ламинарным потоком воздуха должны иметь рабочие поверхности и колпак из гладкого прочного материала. Скорость ламинарного потока - в пределах 10,3 - 0,6 мс при регулярном контроле стерильности воздуха не реже 1 раза в месяц.

4.8. Для дезинфекции воздуха и различных поверхностей в асептических помещениях устанавливают бактерицидные лампы (стационарные и передвижные облучатели) с открытыми или экранированными лампами. Количество и мощность бактерицидных ламп должны подбираться из расчета не менее 2 - 2,5 Вт мощности неэкранированного излучателя на 1 куб. м объема помещения. При экранированных бактерицидных лампах 1 Вт на 1 куб. м. Настенные бактерицидные облучатели ОБН-150 устанавливают из расчета 1 облучатель на 30 куб. м помещения; потолочные ОБП-300 - из расчета 1 на 60 куб. м; передвижной ОБП-450 с открытыми лампами используют для быстрого обеззараживания воздуха в помещениях объемом до 100 куб. м. Оптимальный эффект наблюдается на расстоянии 5 м от облучаемого объекта. Правила эксплуатации бактерицидных ламп изложены в Приложении 7.

5. Санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря

5.1. Перед началом работы необходимо провести влажную уборку помещений (полов и оборудования) с применением дезсредств. ЗАПРЕЩАЕТСЯ сухая уборка помещений.

5.2. Генеральная уборка производственных помещений должна проводиться не реже одного раза в неделю. Моют стены, двери, оборудование, полы. Потолки очищают от пыли влажными тряпками 1 раз в месяц. Оконные стекла, рамы и пространство между ними моют горячей водой с мылом

или другими моющими средствами не реже одного раза в месяц.

5.3. Оборудование производственных помещений и торговых залов подвергают ежедневной уборке, шкафы для хранения лекарственных средств в помещениях хранения (материальные комнаты) убирают по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю.

5.4. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и использован строго по назначению. Хранение его осуществляют в специально выделенном месте (комната, шкафы) отдельно. Ветошь, предназначенная для уборки производственного оборудования, после дезинфекции и сушки хранят в чистой, промаркированной, плотно закрытой таре (банка, кастрюля и др.). Уборочный инвентарь для асептического блока хранят отдельно.

5.5. Уборку помещений асептического блока (полов и оборудования) проводят не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств (Приложение 8). Один раз в неделю проводят генеральную уборку, по возможности с освобождением от оборудования.

Необходимо строго соблюдать последовательность стадий при уборке асептического блока. Начинать следует с асептической. Вначале моют стены и двери от потолка к полу. Движения должны быть плавными, обязательно сверху вниз. Затем моют и дезинфицируют стационарное оборудование и, в последнюю очередь, полы. Все оборудование и мебель, вносимые в асептический блок, предварительно обрабатывают дезинфицирующим раствором. Для уборки и дезинфекции поверхностей рекомендуются поролоновые губки, салфетки с заделанными краями из неволокнистых материалов. Для протирки полов можно использовать тряпки с заделанными краями из суровых тканей.

5.6. Приготовление дезрастворов должно осуществляться специально обученным персоналом в соответствии с действующими инструкциями. Для дезинфекции поверхностей допускается использование дезсредств из числа разрешенных Минздравом России <*>.

<*> Сборник важнейших официальных материалов по вопросам дезинфекции, стерилизации, дезинсекции, дератизации, т. 1, 2. - М., 1994.

5.7. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже 1 раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

5.8. Санитарный день в аптеках проводят 1 раз в месяц (одновременно, кроме тщательной уборки, можно проводить мелкий текущий ремонт).

6. Санитарно-гигиенические требования к персоналу аптек

6.1. Руководителям аптек всех уровней необходимо заботиться о правильной расстановке специалистов и подсобного персонала, обеспечение их подготовки и переподготовки по правилам личной гигиены и технике безопасности, а также прохождении персоналом регулярных медосмотров (предварительные и периодические осмотры).

6.2. Работники аптеки, занимающиеся изготовлением, контролем, расфасовкой лекарственных средств и обработкой аптечной посуды, а также соприкасающиеся с готовой продукцией, при поступлении на работу проходят медицинское обследование, а в дальнейшем - профилактический осмотр в соответствии с действующими приказами МЗ РФ. Результаты осмотров заносятся в санитарную книжку.

6.3. Каждый сотрудник должен оповещать руководящий персонал о любых отклонениях в состоянии здоровья. Сотрудники с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов к работе не допускаются. Выявленные больные направляются на лечение и санацию. Допуск к работе проводится только при наличии справки лечпрофучреждения о выздоровлении.

6.4. Персонал обязан выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии, носить технологическую одежду, соответствующую выполняемым операциям.

6.4.1. При входе в аптеку персонал обязан снять верхнюю одежду и обувь в гардеробной, вымыть и продезинфицировать руки, надеть санитарную одежду и санитарную обувь. Перед посещением туалета обязательно снимать халат.

6.4.2. ЗАПРЕЩАЕТСЯ выходить за пределы аптеки в санитарной одежде и обуви. В периоды распространения острых респираторных заболеваний сотрудники аптек должны носить на лице марлевые повязки.

6.4.3. Санитарная одежда и санитарная обувь выдается работникам аптеки в соответствии с действующими нормами с учетом выполняемых производственных операций. Смена санитарной одежды должна производиться не реже 2 раз в неделю, полотенце для личного пользования - ежедневно. Комплект специальной одежды для персонала, работающего в асептических условиях, должен быть стерильным перед началом работы. Целесообразно предусмотреть в санитарной одежде персонала отличительные знаки, например, спецодежду или ее детали другого цвета, кроме белого, чтобы легче распознать нарушения порядка перемещения персонала в асептической зоне, между помещениями или за пределами асептического блока, в других производственных зонах.

6.4.4. Производственный персонал должен регулярно принимать душ, тщательно следить за чистотой рук, коротко стричь ногти, не покрывать их лаком.

6.4.5. Производственному персоналу запрещается принимать пищу, курить, а также хранить еду, курительные материалы и личные лекарственные средства в производственных помещениях аптек и в помещениях хранения готовой продукции. В карманах халатов не должны находиться предметы личного пользования, кроме носового платка.

6.5. Особое внимание должно уделяться подбору и подготовке производственного персонала для работы в асептических условиях. Персонал асептического блока должен обладать, кроме специальных знаний и опыта практической работы, знаниями по основам гигиены и микробиологии, чтобы осознанно выполнять санитарные требования и правила, должен быть готов к возможным неудобствам в работе, связанным с систематической обработкой рук и строго определенной последовательностью переодевания, использованием воздухопроницаемой повязки на лице, резиновых перчаток на руках и др. (Приложения 5, 6).

6.6. Для производственного персонала на основании существующих документов должны быть разработаны и укреплены в нужных местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки, правила транспортировки изделий и материалов в соответствии с ходом технологического процесса и др. с учетом особенностей данного аптечного предприятия. Правила и меры личной гигиены, включая требования по применению санитарной одежды, должны применяться ко всем, входящим в производственные помещения, - временно и постоянно работающим, не работающим (гости, инспекция, высшее руководство и др.).

6.7. Работникам аптек необходимо систематически принимать участие в занятиях по темам, связанным с вопросами личной гигиены, производственной санитарии, техники безопасности, организуемых администрацией в сроки, обеспечивающие информированность персонала относительно современных требований. Приглашаемые консультанты должны иметь соответствующую квалификацию (образование и опыт), о чем производятся необходимые записи.

6.8. Сотрудникам аптек необходимо соблюдать действующие правила техники безопасности и производственной санитарии при работе в аптеках.

6.9. В аптеках должен быть предусмотрен необходимый состав санитарно-бытовых помещений для персонала:

- гардеробные с индивидуальными шкафами на 100% списочного состава для раздельного хранения верхней, домашней и санитарной одежды. Площадь гардеробных для домашней и санитарной одежды следует принимать из расчета 0,55 кв. м на двойной шкаф и прибавлением площади проходов;

- гардероб верхней одежды и обуви 0,08 кв. м на крючок в гардеробной (на 60% работающих при 2-сменной работе и на 100% - при односменной);

- душевые - одна душевая кабина на аптеку;
- санузлы (количество санитарных приборов, исходя из числа работающих);
- помещения для приема пищи и отдыха (должны быть изолированы от других помещений).

7. Санитарные требования к получению, транспортировке и хранению очищенной воды и воды для инъекций

7.1. Для изготовления неинъекционных стерильных и нестерильных лекарственных средств используют воду очищенную, которая может быть получена дистилляцией, обратным осмосом, ионным обменом и другими разрешенными способами. Микробиологическая чистота воды очищенной должна соответствовать требованиям на воду питьевую, допускается содержание в ней не более 100 микроорганизмов в 1 мл при отсутствии бактерий сем. *Enterobacteriaceae*, *P. aeruginosa*, *S. aureus*. Для приготовления стерильных неинъекционных лекарственных средств, изготавливаемых асептически, воду необходимо стерилизовать.

Для изготовления растворов для инъекций используют воду для инъекций, которая должна выдерживать испытания на воду очищенную, а также должна быть апиrogenной.

7.2. Получение и хранение воды очищенной должно производиться в специально оборудованном для этой цели помещении.

Получение воды для инъекций должно осуществляться в помещении дистилляционной асептического блока, где категорически запрещается выполнять какие-либо работы, не связанные с перегонкой воды.

7.3. Воду очищенную используют свежеприготовленной или хранят в закрытых емкостях, изготовленных из материалов, не изменяющих свойства воды и защищающих ее от инородных частиц и микробиологических загрязнений, не более 3 суток.

Воду для инъекций используют свежеприготовленной или хранят при температуре от 5 °С до 10 °С или от 80 °С до 95 °С в закрытых емкостях, изготовленных из материалов, не изменяющих свойств воды, защищающих ее от попадания механических включений и микробиологических загрязнений, не более 24 часов.

7.4. Получение воды очищенной и для инъекций производится с помощью аквадистилляторов или других разрешенных для этой цели установок. Подготовку к работе и порядок работы на них осуществляют в соответствии с указаниями, изложенными в паспорте, и инструкцией по эксплуатации.

7.5. При получении воды с помощью аквадистиллятора ежедневно перед началом работы необходимо в течение 10 - 15 мин. проводить пропаривание при закрытых вентилях подачи воды в аквадистиллятор и холодильник. Первые порции полученной воды в течение 15 - 20 мин. сливают. После

этого времени начинают сбор воды.

7.6. Полученную воду очищенную и для инъекций собирают в чистые простерилизованные или обработанные паром сборники промышленного производства (в порядке исключения - в стеклянные баллоны). Сборники должны иметь четкую надпись: "Вода очищенная", "Вода для инъекций". Если одновременно используют несколько сборников, их нумеруют. На этикетке емкостей для сбора и хранения воды для инъекций должно быть обозначено, что содержимое не простерилизовано.

Стеклянные сборники плотно закрывают пробками с двумя отверстиями: одно для трубки, по которой поступает вода, другое для стеклянной трубки, в которую вставляется тампон из стерильной ваты (меняют ежедневно). Сборники устанавливают на баллоны - опрокидыватели.

Сборники соединяют с аквадистиллятором с помощью стеклянных трубок, шлангов из силиконовой резины или другого индифферентного к воде очищенной материала, разрешенного к применению в медицине и выдерживающего обработку паром.

7.7. Подачу воды на рабочие места осуществляют по трубопроводам или в баллонах. Трубопроводы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в медицине и не изменяющих свойств воды. При значительной длине трубопровода для удобства мойки, дезинфекции и отбора проб воды очищенной на микробиологический анализ через каждые 5 - 7 метров следует предусматривать тройники с внешним выводом и краном.

7.8. Мытье и дезинфекцию трубопровода производят перед сборкой, в процессе эксплуатации не реже 1 раза в 14 дней, а также при неудовлетворительных результатах микробиологических анализов.

Для обеззараживания трубопроводов из термостойких материалов через них пропускают острый пар из парогенератора или автоклава. Отсчет времени обработки ведут с момента выхода пара с концевой участка трубопровода. Обработку проводят в течение 30 минут.

Трубопроводы из полимерных материалов и стекла можно стерилизовать 6% раствором перекиси водорода в течение 6 часов с последующим тщательным промыванием водой очищенной. После чего осуществляют проверку на отсутствие восстанавливающих веществ. Регистрацию обработки трубопровода ведут в специальном журнале.

7.9. Для очистки от пиrogenных веществ стеклянные трубки и сосуды обрабатывают подкисленным раствором калия перманганата в течение 25 - 30 минут. Для приготовления раствора к 10 частям 1% раствора калия перманганата добавляют 6 частей 1,5% раствора кислоты серной. После обработки сосуды и трубки тщательно промывают свежеприготовленной водой для инъекций.

7.10. Руководителем аптеки назначается лицо, ответственное за получение воды очищенной.

8. Санитарные требования при изготовлении лекарственных средств в асептических условиях

8.1. Помещения для изготовления лекарственных средств в асептических условиях отделяют, оборудуют и обрабатывают в соответствии с разделами 2, 3 данной Инструкции.

8.2. Персонал для работы в асептических условиях подготавливается в соответствии с санитарными требованиями и указаниями (Приложения 5, 6).

8.3. Лекарственные вещества, необходимые для приготовления лекарственных средств в асептических условиях, хранят в плотно закрывающихся шкафах в штангласах в условиях, исключающих их загрязнение. Штангласы перед каждым заполнением моют и стерилизуют.

8.4. Вспомогательный материал подготавливают, стерилизуют и хранят в закрытом виде не более 3 суток (Приложение 9). Вскрытые материалы используют в течение 24 часов. После каждого забора материала бикс или банку плотно закрывают. Забор производят стерильным пинцетом.

8.5. Аптечную посуду после соответствующей обработки (Приложение 10) используют по назначению или укупоривают и хранят в плотно закрывающихся шкафах. Срок хранения стерильной посуды, используемой для приготовления и фасовки лекарственных средств в асептических условиях, не более 24 часов.

8.6. Крупнометкие баллоны допускается обеззараживать после мытья пропариванием острым паром в течение 30 мин. После обработки емкости закрывают стерильными пробками или обвязывают стерильным пергаментом и хранят в условиях, исключающих их загрязнение, не более 24 часов.

8.7. Укупорочный материал (пробки, колпачки и др.) обрабатывают и хранят в условиях, предотвращающих их загрязнение (Приложение 9).

8.8. Съёмные части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с раствором лекарственных веществ (трубки резиновые и стеклянные, фильтр - держатели, мембранные микрофильтры, прокладки и др.), обрабатывают, стерилизуют и хранят в режимах, описанных в документации по использованию соответствующего оборудования.

8.9. Концентрированные растворы, полуфабрикаты, внутриаптечную заготовку изготавливают в асептических условиях и хранят в соответствии с их физико-химическими свойствами и установленными сроками годности в условиях, исключающих их загрязнение.

9. Санитарные требования при изготовлении нестерильных лекарственных форм

9.1. Лекарственные вещества, используемые при изготовлении нестерильных лекарственных форм, должны храниться в плотно закрытых штангласах в условиях, исключающих их загрязнение. Штангласы, исполь-

зубные при хранении лекарственных веществ, перед наполнением моют и стерилизуют.

9.2. Вспомогательный материал и укупорочные средства, необходимые при изготовлении и фасовке лекарственных средств, подготавливают, стерилизуют и хранят в соответствии с Приложением 9 данной Инструкции.

9.3. Аптечную посуду перед использованием моют, сушат и стерилизуют (Приложение 10). Срок хранения стерильной посуды не более 3 суток.

9.4. Средства малой механизации, используемые при изготовлении и фасовке лекарственных средств, моют и дезинфицируют согласно приложенной к ним инструкции. При отсутствии указаний по окончании работы их разбирают, очищают рабочие части от остатков лекарственных веществ, промывают горячей (50 - 60 °С) водой, после чего дезинфицируют или стерилизуют (Приложения 8, 11) в зависимости от свойств материала, из которого они изготовлены. После дезинфекции изделие промывают горячей водой, ополаскивают водой очищенной и хранят в условиях, исключающих загрязнение.

9.5. В начале и в конце каждой смены весы, шпатели, ножницы и другой мелкий аптечный инвентарь протирают 3% раствором перекиси водорода или спирто-эфирной смесью (1:1).

9.6. Бюреточные установки и пипетки не реже 1 раза в 10 дней освобождают от концентратов и моют горячей водой (50 - 60 °С) с взвесью горчичного порошка или 3% раствором перекиси водорода с 0,5% моющего средства, промывая затем очищенной водой с обязательным контролем смывных вод на остаточные количества моющих средств. Сливные краны бюреточных установок перед началом работы очищают от налетов солей растворов, экстрактов, настоек и протирают спирто-эфирной смесью (1:1).

9.7. После каждого отмеривания или отвеживания лекарственного вещества горловину и пробку штангласа, а также ручные весы вытирают салфеткой из марли. Салфетка употребляется только один раз.

9.8. Воронки при фильтрации или процеживании жидких лекарственных средств, а также ступки с порошковой или мазевой массой до развески и выкладки в тару накрывают пластмассовыми или металлическими пластинками, которые предварительно дезинфицируют. Для выборки из ступок мазей и порошков используют пластмассовые пластинки. Применение картона не допускается. После изготовления мазей остатки жира удаляют при помощи картона, бумаги, лигнина, затем ступки моют и стерилизуют.

9.9. Используемые для работы бумажные и вощаные капсулы, шпатели, нитки, резинки обхваточные и др. хранят в ящиках ассистентского (фасовочного) стола (ящики ежедневно моют). Вспомогательные материалы хранят в закрытых шкафах в условиях, исключающих их загрязнение.

10. Объекты микробиологического контроля в аптеках

Объектами микробиологического контроля в аптеках являются исходные, промежуточные и готовые продукты, вспомогательные вещества и материалы, руки и санитарная одежда персонала, воздушная среда и поверхности помещений и оборудования. Перечень контролируемой аптечной продукции и нормативы оценки ее микробиологической чистоты даны в Приложении 12 в соответствии с действующими нормативными документами.

Начальник
Управления организации
обеспечения лекарствами
и медицинской техникой
Т.Г.КИРСАНОВА

Приложение 1
к Инструкции по санитарному
режиму аптечных организаций
(аптек)

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ
АПТЕК, ОБСЛУЖИВАЮЩИХ НАСЕЛЕНИЕ**

Утратило силу. - Приказ Минздрава РФ от 24.04.2003 N 172

**МАКСИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
РАБОЧИХ МЕСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ АПТЕКИ**

1. Зал обслуживания населения:
 - реализация готовых лекарственных средств по рецептам;
 - реализация готовых лекарственных средств без рецепта;
 - прием рецептов от населения на изготовление лекарственных форм;
 - отпуск изготовленных в аптеке лекарств;
 - информация;
 - реализация оптики;
 - реализация парафармацевтической продукции.
2. Ассистентская:
 - изготовление лекарственных форм для внутреннего употребления;
 - изготовление лекарственных форм для наружного применения;
 - фасовка лекарственных средств внутреннего употребления;
 - фасовка лекарственных средств наружного применения;
 - провизор-технолог;
 - укрупненное изготовление лекарственных форм для ЛПУ;
 - расфасовка лекарственных средств для ЛПУ.
3. Аналитическая:
 - контроль качества изготовленных лекарственных средств.
4. Заготовочная концентратов и полуфабрикатов:
 - изготовление концентратов и полуфабрикатов.
5. Моечная-стерилизационная:
 - обработка рецептурной посуды;
 - обработка посуды для стерильных лекарственных форм;
 - стерилизация посуды;
 - подготовка укупочорочных средств и вспомогательного материала.
6. Дистилляционная:
 - получение дистиллированной воды (очищенной).
7. Дезинфекционная:
 - обработка возвратной посуды из ЛПУ.
8. Распаковочная:
 - распаковка товара.
9. Рецептурно-экспедиционная:
 - прием требований (рецептов) из ЛПУ;
 - комплектование и отпуск заказов ЛПУ.

10. Ассистентская-асептическая:

- изготовление стерильных лекарственных средств;
- фасовка изготовленных лекарственных средств.

11. Стерилизационная:

- стерилизация лекарственных форм;
- стерилизация лекарственных форм для ЛПУ.

12. Контрольно-маркировочная:

- оформление изготовленных лекарственных форм для ЛПУ.

МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ РАБОЧИХ МЕСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ АПТЕКИ

- реализация лекарственных средств и изделий медицинского назначения;
- изготовление лекарственных форм по рецептам;
- контроль качества лекарственных форм;
- обработка рецептурной посуды;
- получение дистиллированной воды;
- распаковка товара.

Начальник
Управления организации
обеспечения лекарствами
и медицинской техникой
Т.Г.КИРСАНОВА

Приложение 3
к Инструкции по санитарному
режиму аптечных организаций
(аптек)

**ОСВЕЩЕННОСТЬ РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЙ.
ИСТОЧНИКИ СВЕТА. ТИП ЛАМП В АПТЕКАХ**

№ п/п	Помещения	Осве-щен-ность рабо-чих поверх-ностей	Ис-точ-ник све-та	Допуст. пока-затель дискон-форта	До-пуст. коэф. пуль-сации	Хар-ка поме-щений по условиям среды	Тип ламп
1.	Площадь для посетителей в зале обслуживания	150	ЛЛ	40	20	нормал.	ЛБ, ЛЕ
2.	Рецептурный отдел, отдел готовых лекарств, ручной продажи, оптики, аптечный киоск	300	ЛЛ	40	20	"-	ЛБ, ЛЕ
3.	Ассистентская, асептическая аналитическая, контрольно-маркировочная, фасовочная	500	ЛЛ	40	10	"-	ЛЕЦ, ЛХЕ
4.	Дистилляционная стерилизационная моечная	150	ЛЛ	60	-	влажн.	ЛБ
5.	Хранение лекарственных веществ, посуды, предметов гигиены, парафармацевтической продукции	150	ЛЛ	60	-	класс II -Па	ЛБ

6.	Помещение для хранения ЛВЖ, кислот и горючих жидкостей	75	ЛЛ	-	-	химич. активн. II - IIa	ЛБ
7.	Помещение для хранения тары	10	ЛН	-	-	класс II - IIa	ЛН

 <*> При совмещении подразделений освещенность принимается по высшему разряду.

Начальник
 Управления организации
 обеспечения лекарствами
 и медицинской техникой
 Т.Г.КИРСАНОВА

Приложение 4
к Инструкции по санитарному
режиму аптечных организаций
(аптек)

**РАСЧЕТНЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, КРАТНОСТИ ВОЗДУХООБМЕНОВ
АПТЕЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (АПТЕК)**

t воз- духа не ниже	Наименование подразделений	Кратность воз- духообмена, механическая вентиляция		Кратность вытяжки естеств. воздухообмена
		приток	вытяжка	
16 °С	Залы обслуживания населения	3	4	3
18 °С	Оформление заказов прикрепленных аптек, для приема и оформления заказов, рецептурная	2	1	1
18 °С	Ассистентская, асептическая, дефекторская, заготовочная, фасовочная, стерилизационная- автоклавная, дистиляционная	4	2	1
18 °С	Контрольно- аналитическая, стерилизационная растворов, распаковочная	2	3	1
18 °С	Помещения для приготовления лекарств в асептических условиях	4	2	не допускается

Помещения хранения запаса:				
18 °С	а) лекарственных веществ, перевязочных средств, термолабильных препаратов и предметов медицинского назначения	2	3	1
18 °С	б) лекарственного растительного сырья	3	4	3
18 °С	в) ядовитых препаратов и наркотиков	-	3	3
18 °С	г) легковоспламеняющихся и горючих жидкостей	-	10	5
18 °С	д) дезсредств, кислот, дезинфекционная	-	5	3

ПОДГОТОВКА ПЕРСОНАЛА К РАБОТЕ В АСЕПТИЧЕСКОМ БЛОКЕ. ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ

1. Подготовленный персонал асептического блока должен иметь специальный комплект санитарной технологической одежды: халат, или брючный костюм, или комбинезон (оптимально: ворот - стойка, перетянутый в талии, манжеты плотно прилегающие); спецобувь и бахилы; шапочка или шлем с прикрывающей рот и нос маской или капюшон, при необходимости - резиновые перчатки без талька. Комплект должен быть изготовлен из материалов или смешанной ткани, отвечающих гигиеническим требованиям, обладающих минимальным ворсоотделением.

2. Комплект одежды стерилизуют в биксах в паровых стерилизаторах при 120 °С в течение 45 минут или при 132 °С - 20 минут и хранят в закрытых биксах не более 3 суток. При возможности используют комплект одноразовой стерильной одежды.

3. Обувь персонала перед началом и после окончания работы дезинфицируют и хранят в закрытых шкафах или в ящиках в шлюзе. Дезинфекцию осуществляют 2-кратным протиранием снаружи раствором хлорамина 1% или 0,75% с добавлением 0,5% моющего средства. Кроме того, дезинфекцию обуви проводят в пакете с ватой, смоченной раствором формальдегида 40% или уксусной кислоты 40%, нейтрализованной нашатырным спиртом или щелочью.

4. Вход и выход в асептических помещениях, перенос необходимых предметов и материалов должны осуществляться только через воздушный шлюз. При каждом входе в асептическое помещение должна производиться смена комплекта стерильной одежды.

5. При входе в шлюз надевают обувь. Целесообразно предусмотреть двустороннюю скамью с ячейками для обуви в нижней части. Сидя на скамье, работник снимает тапочки и помещает их в индивидуальную ячейку. Затем, перекидывая ноги через скамью, поворачивается на 180° и берет с индивидуальной полки или стеллажа пакет или бикс со стерильной технологической одеждой. Скамья предназначена для условного разделения этапов подготовки. После мытья и просушивания рук надевают комплект стерильной одежды, кроме перчаток, затем обрабатывают руки и, при необходимости, надевают стерильные перчатки.

6. Во время работы в асептическом блоке должно находиться минималь-

ное необходимое число работающих. Движения персонала должны быть медленными, плавными, рациональными. Следует избегать резких движений, ограничить разговоры и перемещения. При необходимости устного общения с сотрудником, находящимся вне асептического блока, следует использовать телефон или другое переговорное устройство.

7. Для записей следует использовать предварительно нарезанные листы пергамента и шариковые ручки или фломастеры, которые следует протирать безворсовой салфеткой, смоченной этиловым спиртом.

8. При работе в асептических условиях ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- входить в асептическую комнату в нестерильной одежде и выходить из асептического блока в стерильной;
- иметь под стерильной санитарной одеждой объемную ворсистую одежду или в которой работник находится на улице;
- использовать косметику и аэрозольные дезодоранты;
- носить часы и ювелирные украшения;
- вносить личные вещи (ключи, расчески, носовые платки и др.);
- очищать нос. Для этого следует выйти в шлюз, использовать стерильный платок или салфетку; затем вымыть и продезинфицировать руки;
- поднимать и повторно использовать предметы, упавшие на пол во время работы;
- потирать руки или лицо, чесать голову, наклоняться над флаконами или другими емкостями с лекарственными средствами;
- использовать карандаши, ластики, перьевые ручки.

ОБРАБОТКА РУК ПЕРСОНАЛА

1. Обработку рук производят в специально предназначенных местах. Запрещается мыть руки над раковиной для мытья аптечной посуды.

2. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1 - 2 мин., обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью (банное, детское, хозяйственное). Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дез-средствами.

3. В асептическом блоке (в шлюзе) руки после ополаскивания вытирают насухо, надевают стерильную одежду, затем руки смывают водой и обрабатывают дезсредствами. Обработку повторяют, если работа длится более 4 часов.

4. Для дезинфекции кожи рук используют спирт этиловый 70% или другие спиртосодержащие препараты (АХД-2000, октонидерм, октонисепт), раствор хлоргексидина биглюконата 0,5% (в 70% этиловом спирте), раствор иодопирона и других иодофоров (иодонат, иодвидон) 1%, раствор хлорамина Б 0,5% (при отсутствии других препаратов) или другие средства, разрешенные МЗ РФ для этих целей.

5. При обеззараживании рук спиртосодержащими препаратами их протирают марлевой салфеткой, смоченной раствором. Одновременно достигается дубление кожи; при использовании растворов хлоргексидина или иодофоров препарат наносят на ладони в количестве 5 - 8 мл и втирают в кожу рук; при обработке рук раствором хлорамина их погружают в раствор и моют в течение 2 минут, затем дают рукам высохнуть.

6. При окончании работы руки обмывают теплой водой и обрабатывают смягчающими средствами, например, смесью из равных частей глицерина, спирта, 10% раствора аммиака и воды, которую перед применением тщательно встряхивают. Возможно применение других смягчающих средств, готовых кремов, обеспечивающих эластичность и прочность кожи рук.

ПРАВИЛА
ЭКСПЛУАТАЦИИ БАКТЕРИЦИДНЫХ ЛАМП (ОБЛУЧАТЕЛЕЙ) <*>

<*> Помещения, где устанавливают бактерицидные лампы: дистилляционная, моечная-стерилизационная, ассистентская, асептическая, стерилизационная лекарственных форм.

Облучатели бактерицидные представляют собой газоразрядные лампы низкого давления, излучающие ультрафиолетовые лучи с длиной волны 254 нм, соответствующей области наибольшего бактерицидного действия лучистой энергии. Облучатели имеют открытые лампы для быстрой дезинфекции воздуха и поверхности в отсутствие людей и экранированные лампы для облучения верхних слоев воздуха в присутствии людей (при этом нижние слои воздуха обеззараживаются за счет конвекции).

1. Применение открытых ламп.

1.1. Открытые бактерицидные лампы применяются в отсутствие людей в перерывах между работой, ночью или в специально отведенное время - до начала работы на 1 - 2 часа.

1.2. Выключатели для открытых ламп следует размещать перед входом в производственное помещение и оборудовать сигнальной надписью “Горят бактерицидные лампы” или “Не входить, включен бактерицидный облучатель”. Нахождение людей в помещениях, в которых работают неэкранированные лампы, ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

1.3. Вход в помещение разрешается только после отключения неэкранированной бактерицидной лампы, а длительное пребывание в указанном помещении - только через 15 минут после отключения.

1.4. Установленная мощность открытых ламп не должна превышать (2 - 2,5) Вт потребляемой от сети мощности на 1 куб. м помещения.

2. Применение экранированных ламп.

2.1. Дезинфекцию воздуха в присутствии людей можно проводить, размещая экранированные бактерицидные лампы в специальной арматуре на высоте не ниже 2 м от пола. Арматура должна направлять поток лучей лампы вверх под углом в пределах от 5° до 80° над горизонтальной поверхностью.

2.2. Экранированные бактерицидные лампы могут работать до 8 часов в сутки. Если после 1,5 - 2 часов непрерывной работы ламп при отсутствии

достаточной вентиляции в воздухе будет ощущаться характерный запах озона, рекомендуется выключить лампы на 30 - 60 минут.

2.3. При использовании штативной облучательной установки для специального облучения каких-либо поверхностей ее необходимо максимально приблизить для проведения облучения в течение не менее 15 минут.

2.4. Установленная мощность экранированных ламп не должна превышать 1 Вт потребляемой от сети мощности на 1 куб. м помещения.

3. Оптимальными климатическими параметрами для работы бактерицидных облучателей являются - температура окружающего воздуха 18 - 25 °С и относительная влажность не более 65%.

4. Средний срок службы бактерицидной лампы составляет 1500 часов. Необходимо учитывать продолжительность работы каждого облучателя в специальном журнале, фиксируя время включения и время выключения лампы. Не использовать бактерицидные лампы с истекшим сроком годности.

5. Внешняя отделка бактерицидных облучателей допускает влажную санитарную обработку наружных поверхностей.

Начальник
Управления организации
обеспечения лекарствами
и медицинской техникой
Т.Г.КИРСАНОВА

Приложение 8
к Инструкции по санитарному
режиму аптечных организаций
(аптек)

**СРЕДСТВА И РЕЖИМЫ ДЕЗИНФЕКЦИИ
РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТОВ
(ТЕРМИЧЕСКИЕ)**

Таблица 1

Наименование объекта	Дезинфицирующий агент	Режим дезинфекции термическими методами				Условия проведения дезинфекции
		температура, °С		время выдержки		
		Нормальное значение	Предельное отклонение	Нормальное значение	Предельное отклонение	
Изделия из стекла, металла, термостойких полимерных материалов, резины (шпатели, ножницы, пинцеты, трубки, щетки для мытья рук, ершики)	Вода очищенная или вода очищенная 2% натрия гидрокарбоната	98	+ / - 1	30 15	+5	Кипячение при полном погружении изделий в воду Дезинфекционный кипятильник
Изделия из стекла, металла, резины, латекса и термостойких полимеров	Водяной насыщенный пар под избыточным давлением ДЕЛЬТА Р=0,05 МПА (0,5 кгс/кв.см)	110	+ / - 2	20	+ 5	В паровом стерилизаторе, упакованные коробки
Щетки для мытья рук		120		20		
Изделия из стекла, металла	Сухой горячий воздух	120	+ / - 4	45	+ 5	В воздушном стерилизаторе без упаковки (в лотке)

Ветошь, тряпки для уборки	Вода	98	+/- 1	30	+5	После стирки кипячение при полном погружении в воду
---------------------------	------	----	-------	----	----	---

СРЕДСТВА И РЕЖИМЫ ДЕЗИНФЕКЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТОВ (ХИМИЧЕСКИЕ)

Таблица 2

Наименование объекта	Дезинфицирующий агент	Режим дезинфекции		Способ обработки	Методические <*> указания, №
Помещения, предметы обстановки, оборудование (стены, двери, пол, жесткая мебель)	1) хлорамин Б 2) хлорамин Б с 0,5% моющего средства	1 0,75	30- 60	2-кратное протирание или орошение поверхностей из расчета 300 мл/кв.м	№ 1359-75
	3) гидрохлорит натрия 4) гидрохлорит натрия получаемый в электрохимической установке ЭЛМА –1	1 0,5	60		орошение протирание двукратное с интервалом 15 мин. 200 мл./кв.м.
	5) перекись водорода с 0,5 % моющего средства	3	60	орошение из расчета 300 мл на кв.м. Для мебели с последующим протиранием сухой чистой ветошью	№ 858-70 29.08.70
<*> См. Сборник важнейших официальных материалов по вопросам дезинфекции, стерилизации, дезинсекции, дератизации. Т.1, Т.2. М., 1994. После окончания обработки (дезинфекции) помещения обязательно проветривают					
Коврики из пористой резины	1) хлорамин Б с 0,5% моющего средства	0,75	30	Погружение в раствор	
	2) перекись водорода с 0,5% моющего средства	3	30	То же	
Коврики из поролона	Перекись водорода с 0,5% моющего средства	3	30	- * -	

Уборочный инвентарь, ветошь	1) хлорамин Б	1	60	Погружают в раствор, промывают и сушат	№ 942a-71
	2) дихлор 1	2	60	Погружение из расчета 4-5 л на 1 кг сухого веса вещей	
	3) хлордезин	1	60		
	4) гидрохлорид натрия	1	60		
	5) гидрохлорит натрия, получаемый в электрохимической установке ЭЛМА –1	0,25	60	Замачивание, прополаскивание с последующей стиркой и высушиванием	№ 15-6/15 15.02.89
	6) перекись водорода с 0,5% моющего средства	3	120	Замачивание	
	1) этиловый спирт	70		После мытья с мылом протирают марлевой салфеткой, смоченной раствором	
	2) раствор хлоргексидина биглюконат в 70% этиловом спирте	0,5		(2 и 3) препарат наносят на ладони в количестве 5-8 мл и втирают в кожу рук	
	3) раствор иодопирона (иодант, иодвидон)	1		Руки погружают в раствор и моют в течении 2 мин, затем дают высохнуть	
	4) хлорамин Б (применяется при отсутствии других препаратов)	0,5		2-кратное протирание	
1) хлорамин Б	1		В пакете с ваткой, смоченной		
2) хлорамин Б	0,75				
Руки персонала <*>					

Обувь	с 0,5% моющего средства 3)перекись водорода с 0,5% моющего средства	3		раствором, нейтрализованным раствором аммиака или щелочью	
	4) раствор формальдегида	40			
	5) раствор уксусной кмслоты	40			

<*> После окончания

 работы руки обмывают теплой водой обрабатывают смягчающими средствами.

Санитарно-техническое оборудование (раковины, унитазы и др.	1) моюще-дезинфицирующие средства: «Дихлор-1», «Белка» и др.; чистяще-дезинфицирующие препараты: «Дезус», «Санита», «Блеск-2», «ПЧД» и др.	0,5 г на 100 кв см	5	Протирают увлажненной ветошью	
	2) хлорамин Б	1		2-кратное протир.	
	3) хлорамин Б с 0,5% моющего средства	0,75		То же	
	4) гидрохлорит натрия	1		2-кратное обильное орошение	
5)гидрохлорит натрия, получаемый в электрохимической установке ЭЛМА-1	0,25	60	2-кратное протирание с последующей экспозицией		
6)перекись водорода с 0,5% моющего средства	3,0	60	Орошение с последующим протиранием ветошью, смоченной в дезрастворе		

После дезинфекции способом погружения изделия должны быть промыты в проточной воде до полного удаления запаха дезсредства. Дезинфицирующий раствор должен применяться однократно.

ОБРАБОТКА УКУПОРОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО МАТЕРИАЛА

1. Новые резиновые пробки моют вручную или в стиральной машине в горячем (50 - 60 °С) 0,5% растворе моющих средств типа “Лотос”, “Астра” в течение 3 минут (соотношение веса пробок и раствора моющего средства 1:5); промывают 5 раз горячей водопроводной водой, каждый раз заменяя ее свежей, и 1 раз очищенной водой; кипятят в 1% растворе натрия гидрокарбоната в течение 30 минут, промывают 1 раз водопроводной водой и 2 раза очищенной. Затем помещают в стеклянные или эмалированные емкости, заливают очищенной водой, закрывают и выдерживают в паровом стерилизаторе при 120 °С в течение 60 минут. Воду после этого сливают и пробки еще раз промывают очищенной водой.

2. После обработки пробки стерилизуют в биксах в паровом стерилизаторе при 120 °С в течение 45 мин. Стерильные пробки хранят в закрытых биксах не более 3 суток. После вскрытия биксов пробки должны быть использованы в течение 24 часов.

При заготовке впрок резиновые пробки после обработки, не подвергая стерилизации, сушат в воздушном стерилизаторе при температуре не выше 50 °С в течение 2 часов и хранят не более 1 года в закрытых биксах или банках в прохладном месте. Перед использованием резиновые пробки стерилизуют в паровом стерилизаторе при 120 °С в течение 45 минут.

3. Алюминиевые колпачки после просмотра и отбраковки выдерживают 15 минут в 1 - 2% растворе моющих средств, подогретом до 70 - 80 °С. Соотношение массы колпачков к объему моющего раствора 1:5. Затем раствор сливают и колпачки промывают проточной водопроводной водой, затем водой очищенной. Чистые колпачки помещают в биксы и сушат в воздушном стерилизаторе при температуре 50 - 60 °С. Хранят в закрытых емкостях (биксах, банках, коробках) в условиях, исключающих их загрязнение.

4. Новые полиэтиленовые пробки несколько раз промывают водопроводной водой (50 - 60 °С). В случае загрязнения пробок в процессе хранения их предварительно моют с применением моющих средств. Затем пробки ополаскивают водой очищенной и стерилизуют погружением в свежий 6% раствор перекиси водорода на 6 часов, после чего промывают водой

очищенной и сушат в воздушном стерилизаторе при 50 - 60 °С. Высушенные пробки хранят в стерильных банках с притертыми пробками, биксах в течение 3 суток в условиях, исключающих их загрязнение.

5. Новые пластмассовые навинчиваемые пробки несколько раз промывают водопроводной водой (50 - 60 °С), а загрязненные - с применением моющих средств, затем сушат в воздушном стерилизаторе при 50 - 60 °С. Высушенные пробки хранят в закрытых коробках, ящиках и т.п. в условиях, исключающих их загрязнение.

6. Вспомогательный материал укладывают для стерилизации в биксы (банки) в готовом к применению виде (пергаментную и фильтровальную бумагу, марлю режут на куски нужного размера; из ваты делают тампоны и т.д.). Стерилизуют в паровом стерилизаторе при 120 °С в течение 45 минут. Хранят в закрытых биксах или банках в течение 3 суток, после вскрытия материал используют в течение 24 часов.

Начальник
Управления организации
обеспечения лекарствами
и медицинской техникой
Т.Г.КИРСАНОВА

ОБРАБОТКА АПТЕЧНОЙ ПОСУДЫ

Обработка стеклопосуды включает следующие технологические операции:

- дезинфекция;
- замачивание и мойка (или моюще-дезинфицирующая обработка);
- ополаскивание;
- сушка (или стерилизация);
- контроль качества обработки.

1. Дезинфекция бывшей в употреблении посуды

Аптечную посуду, бывшую в употреблении, поступившую от населения или из инфекционных отделений лечебно-профилактических учреждений, в обязательном порядке подвергают дезинфекции.

Для дезинфекции используют 1% раствор активированного хлорамина с погружением посуды на 30 минут или 3% раствор перекиси водорода с погружением на 80 минут.

Дезинфицирующие растворы готовят в емкостях (баках) из стекла, пластмассы или покрытых эмалью (эмаль без повреждения) в количествах, необходимых для полного погружения обрабатываемой посуды.

Растворы активированного хлорамина готовят растворением хлорамина в водопроводной воде (100 г на 10 л рабочего раствора) с последующим добавлением равного количества активатора (хлористого, или сернокислого, или азотнокислого аммония).

Для приготовления 10 л 3% раствора перекиси водорода берут 1200 мл пергидроля, добавляя его к соответствующему количеству воды.

Хранение приготовленных дезинфицирующих растворов не должно быть более 24 часов. Повторное использование одного и того же раствора не допускается.

Посуду в перфорированной емкости опускают в бак с дезинфицирующим раствором и оставляют на определенное время (30 или 80 минут).

После дезинфекции посуду промывают проточной водопроводной водой до исчезновения запаха дезсредства и подвергают мойке растворами моющих средств.

2. Мойка аптечной посуды

Аптечную посуду (новую или бывшую в употреблении после дезинфекции) замачивают в растворе имеющегося моющего средства соответствующей концентрации:

Наименование моющего средства	Концентрация, %	Расход в г на 10 л рабочего раствора
1. Горчица (порошок)	5,0	500,0
2. Натрия гидрокарбонат	0,5	50,0
мыльная стружка	0,5	50,0
3. СМС - средство моющее синтетическое	1,0	100,0
4. Лотос, Астра и др.	0,5	50,0
5. Прогресс (жидкость)	0,2	20,0
6. Посудомой	0,5	50,0

Моющее средство растворяют в воде, подогретой до 50 - 60 °С. Посуду замачивают в растворе в течение 25 - 30 минут при полном погружении. Сильно загрязненную посуду замачивают более продолжительное время. В этом же растворе посуду моют с помощью ерша.

При мойке посуды горчицей ершевание производят горячей водой.

При использовании синтетических моющих средств возможна мойка и ополаскивание с помощью моечной машины.

3. Моюще-дезинфицирующая обработка посуды

Наиболее рационально проводить обработку возвратной посуды растворами моюще-дезинфицирующих средств.

С этой целью для сильно загрязненной посуды целесообразно использовать 1% раствор хлорцина или 0,2% ДП-2 с погружением на 120 минут. Для остальной посуды используют 0,5% раствор хлорцина, 0,1% раствор ДП-2 или 3% раствор перекиси водорода с добавлением 0,5% моющего средства.

Для приготовления рабочих растворов используют закрытые емкости из стекла, пластмассы или покрытые эмалью (эмаль без повреждения). На 10 л рабочего раствора необходимо 50,0 хлорцина или 10,0 ДП-2 или 1,2 л пергидроля с добавлением 50,0 моющего средства.

Посуду полностью погружают в теплый раствор (40 - 50 °С), выдерживают в нем 15 минут, затем моют в этом же растворе с помощью ерша. После этого промывают проточной водопроводной водой (горячей) до полного исчезновения запаха дезсредства, но не менее 5 - 7 раз. Окончательную отмывку посуды проводят водой очищенной.

4. Ополаскивание аптечной посуды

Ополаскивание стеклопосуды проводят водопроводной и очищенной (дистиллированной) водой.

Аптечную посуду ополаскивают водопроводной водой 7 раз, затем очищенной - 1 раз.

При обработке посуды горчицей водопроводной водой достаточно ополоснуть 5 раз.

Стеклопосуду, предназначенную для изготовления стерильных растворов, ополаскивают водопроводной водой 5 раз, очищенной - 3 раза. Оптимально последнее ополаскивание проводить водой для инъекций, профиль-

трованной через фильтр 5 мкм.

5. Сушка и стерилизация посуды

Чистую посуду сушат и хранят в закрытых шкафах. Флаконы, предназначенные для инъекционных растворов и глазных капель, стерилизуют.

Режим стерилизации: горячим воздухом при 180 °С - 60 минут или насыщенным паром под давлением при 120 °С - 45 минут. После снижения температуры в стерилизаторе до 60 - 70 °С посуду вынимают, закрывают стерильными пробками и используют для розлива растворов.

6. Контроль качества обработки

Контроль чистоты вымытой посуды проводят визуально (выборочно) по отсутствию посторонних включений, пятен, подтеков, по равномерности стекания воды со стенок флаконов после их ополаскивания.

При необходимости обнаружения на поверхности посуды возможных жировых загрязнений проводят контроль с реактивом, содержащим Судан III.

Для этого внутреннюю поверхность вымытой и высушенной посуды смачивают 3 - 5 мл красящего раствора, распределяют его по исследуемой поверхности в течение 10 сек., затем быстро смывают обильной струей воды. На внутренней поверхности посуды не должно оставаться желтых пятен и подтеков.

Приготовление красящего раствора: в 70 мл нагретого до 60 °С 90% этилового спирта растворяют по 0,2 г измельченной краски Судан III и метилового синего, затем добавляют 10 мл 20 - 25% раствора аммиака и 20 мл дистиллированной воды и взбалтывают. Раствор годен в течение 6 месяцев.

Полноту смыва синтетических моющих и моюще-дезинфицирующих средств определяют по величине рН потенциометрическим методом. Значение рН воды очищенной после полного ополаскивания посуды должно соответствовать рН исходной воды, взятой для контрольного смыва.

Ориентировочно наличие остатка моющих средств можно определить по розовому окрашиванию с фенолфталеином.

7. Меры предосторожности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами и оказание первой помощи

Одежда персонала, занятого приготовлением и использованием растворов моюще-дезинфицирующих и дезсредств, должна состоять из халата, косынки, резиновых перчаток. В момент дозирования препарата необходимо использовать предохранительные очки и респиратор (или 4-слойную марлевую повязку).

При попадании пергидроля на кожу его немедленно смывают водой. При попадании на кожу порошкообразного хлорсодержащего средства этот участок кожи промывают водой с мылом, обрабатывают 2% раствором натрия гипосульфита или натрия гидрокарбоната.

При попадании в глаза раствора препарата глаза немедленно следует промыть струей чистой воды, затем 2% раствором натрия гидрокарбоната в течение нескольких минут. При наличии признаков воспаления слизистой в глаза необходимо закапать раствор сульфацила натрия, при болезненности - 2% раствор новокаина.

После окончания работы лицо и руки следует мыть с мылом.

Приложение 11
к Инструкции по санитарному
режиму аптечных организаций
(аптек)

РЕЖИМЫ И МЕТОДЫ СТЕРИЛИЗАЦИИ ОТДЕЛЬНЫХ ОБЪЕКТОВ

**I. ПАРОВОЙ МЕТОД
(ВОДЯНОЙ НАСЫЩЕННЫЙ ПАР ПОД ИЗБЫТОЧНЫМ ДАВЛЕНИЕМ)**

Таблица 1

Наименование объекта	Режим стерилизации<*>						Условия проведения стерилизации в паровом стерилизаторе	Срок сохранения стерильности
	Давление пара в стерилизационной камере МПА (кгс/кв.см)		Рабочая температура в стерилизационной камере, °С		Время стерилизационной выдержки, мин			
	Номин. знач.	Пред. откл.	Номин. знач.	Пред. откл.	Номин. знач.	Пред. откл.		
Стеклопосуда, ступки, изделия из стекла, текстиля (халаты, вата, марля, фильтровальная бумага)	0,20 (2,0)	+/- 0,02 (+/- 0,2)	132	+/-2	20	+2	Стерилизацию проводят без упаковки, или в стерилизационной коробке, или в упаковке из 2-слойной бязи или пергаментной бумаги марки А или Б, или в стеклянных банках	Срок сохранения стерильности изделий в упаковке 3 дня
Коррозионно-стойкого металла	0,11 (1,1)	+0,02 (+0,2)	120	+3	45	+3		
Изделия из резины, латекса и отдельных полимерных материалов (полиэтилен высокой плотности, ПВХ-пластики, фильтры из фторопласта и полиядерные из лавсана)	0,11 (1,1)	+0,02 (+0,2)	120	+3	45	+3	Стерилизацию проводят Или / или - без упаковки - в стерилизационных коробках - в двойной мягкой упаковке из бязи - в пергаментной бумаге марки А или Б - в стеклянных банках, колбах	

<*> Контроль температурного режима паровой стерилизации осуществляют максимальным термометром со шкалой на 150 °С или термопарами. В качестве химического термотеста используют смесь бензойной кислоты с фуксином (10:1), температура плавления 121 °С.

II. ВОЗДУШНЫЙ МЕТОД СТЕРИЛИЗАЦИИ (СУХОЙ ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ)

Таблица 2

Наименование объекта	Режим стерилизации <*>				Условия поведения стерилизации в воздушном стерилизаторе	Срок сохранности стерильности
	Рабочая температура в стерилизационной камере, °С		Время стерилизационной выдержки, мин.			
	Номин. знач.	Пред. откл.	Номин. знач.	Пред. откл.		
Стеклопосуда, ступки, изделия из стекла, металла и силиконовой резины	180	+2 -10	60	+5	Стерилизации подвергают сухие изделия. Стерилизацию проводят: - в упаковке из бумаги (мешочной непропитанной или влагопрочной) - или без упаковки в открытых емкостях	- изделия, простерилизованные в упаковке, хранятся 3 суток - без упаковки должны быть использованы непосредственно после стерилизации
	160	+2 -10	150			

<*> Контроль воздушной стерилизации осуществляют с помощью индикаторной бумаги (на основе термоиндикаторной краски N 6), которая изменяет цвет при 160 °С, или используют химические термотесты: сахара, тиомочевина, температура плавления 180 °С; гидрохин, температура плавления 170 °С.

Примечание. Аптечную посуду после снижения температуры в стерилизаторе до 60 - 70 °С вынимают и тотчас закрывают стерильными пробками.

III. ХИМИЧЕСКИЙ МЕТОД СТЕРИЛИЗАЦИИ (РАСТВОРЫ ХИМИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ)

Таблица 3

Наименование объекта	Стерилизующий агент	Режим стерилизации				Условия проведения стерилизации	Срок сохранения простерилизованного изделия
		Температура, °С		Время выдержки, в мин.			
		Номин. знач.	Пред. откл.	Номин. знач.	Пред. откл.		
Изделия из стекла и коррозионно-стойких металлов и сплавов, полимерных материалов, резины	6% раствор <*> перекиси водорода (ГОСТ 177-88)	18 50	- +/-2	360 180	+/-5 +/-5	Закрытые емкости из стекла, пластмассы или покрытые эмалью (эмаль без повреждения). Стерилизацию проводят при полном погружении изделия в раствор на время стерилизационной выдержки, после чего изделие промывают стерильной водой в стерильной емкости	В стерильной емкости (стерилизационная коробка), выложенной стерильной простыней, - 3 суток

<*> Технология, контроль качества и срок годности раствора водорода перекиси 6%, изготавливаемого в аптеках (Методические указания, утв. 18.07.96).

Начальник
Управления организации
обеспечения лекарствами
и медицинской техникой
Т.Г.КИРСАНОВА
Приложение 12
к Инструкции по санитарному
режиму аптечных организаций
(аптек)

ТРЕБОВАНИЯ К МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ЧИСТОТЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ

N п/п	Наименование объекта контроля	Требования к микробиологической чистоте	Нормативный документ
1	2	3	4
1.	Вода очищенная	ФС 42-2619-97	
2.	Вода для инъекций	Апирогенность	ФС 42-2620-97
3.	Инъекционные растворы после стерилизации <*>	Стерильность	ГФ XI, вып. 2, стр. 187
4.	Глазные капли после стерилизации	Стерильность	ГФ XI, вып. 2, стр. 187
4.1.	Глазные капли, приготовленные в асептических условиях на стерильной воде	Стерильность	ГФ XI, вып. 2, стр. 187
5.	Основное сырье (субстанции) для производства стерильных препаратов	Не более 100 бактерий и грибов суммарно в 1 г или 1 мл при отсутствии Enterobacteriaceae, P. aeruginosa, S. aureus	Изменение к статье ГФ XI, вып. 2, стр. 187 "Методы микробиологического контроля лекарственных средств" (1995 г.)
6.	Лекарственные средства для новорожденных (растворы для	Стерильность	Приказ МЗ СССР N 1026 от 19.10.82 "Об усилении контроля за санитарным состоянием

	внутреннего и наружного применения, глазные капли, масла для обработки кожных покровов)		родильных домов, детских лечебно-профилактических учреждений и аптек"
7.	Детские лекарственные средства (от 0 до 1 года)	Не более 50 бактерий и грибов суммарно в 1 г или 1 мл при отсутствии Enterobacteriaceae, P. aeruginosa, S. aureus	Изменение к статье ГФ XI, вып. 2, стр. 187 "Методы микробиологического контроля лекарственных средств" (1995 г.) Методические указания по изготовлению стерильных растворов в аптеках (1994 г.)

<*> Интервал времени от начала изготовления раствора до стерилизации не должен превышать 3 часов.

Начальник
Управления организации
обеспечения лекарствами
и медицинской техникой
Т.Г.КИРСАНОВА

30 марта 1999 года

№ 52-ФЗ

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

**О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ
НАСЕЛЕНИЯ**

Принят
Государственной Думой
12 марта 1999 года

Одобен
Советом Федерации
17 марта 1999 года

(в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ,
от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 30.06.2003 № 86-ФЗ,
от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 09.05.2005 № 45-ФЗ,
от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 18.12.2006 № 232-ФЗ,
от 29.12.2006 № 258-ФЗ, от 30.12.2006 № 266-ФЗ,
от 26.06.2007 № 118-ФЗ, от 08.11.2007 № 258-ФЗ,
от 01.12.2007 № 309-ФЗ)

Настоящий Федеральный закон направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

Глава I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Основные понятия

В целях настоящего Федерального закона используются следующие основные понятия:

санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности;

среда обитания человека (далее - среда обитания) - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека;

факторы среды обитания - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений;

вредное воздействие на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений;

благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека;

безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека;

санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время;

гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека;

государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний;

социально-гигиенический мониторинг - государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания;

государственный санитарно-эпидемиологический надзор - деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения

и среды обитания;

санитарно-эпидемиологическое заключение - документ, удостоверяющий соответствие или несоответствие санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг; зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые соискатель лицензии предполагает использовать для осуществления предусмотренных статьей 40 настоящего Федерального закона видов деятельности; проектов нормативных актов, эксплуатационной документации;

(в ред. Федерального закона от 08.11.2007 N 258-ФЗ)

санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию;

ограничительные мероприятия (карантин) - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения, транспортных средств, грузов, товаров и животных;

инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку;

инфекционные заболевания, представляющие опасность для окружающих, - инфекционные заболевания человека, характеризующиеся тяжелым течением, высоким уровнем смертности и инвалидности, быстрым распространением среди населения (эпидемия);

массовые неинфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием физических, и (или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания.

Статья 2. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения

1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством:

профилактики заболеваний в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой и прогнозом ее изменения;

абзац утратил силу. - Федеральный закон от 22.08.2004 N 122-ФЗ;
контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательным соблюдением гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности;

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

создания экономической заинтересованности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в соблюдении законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

государственного санитарно-эпидемиологического нормирования;

государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

сертификации продукции, работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для человека;

лицензирования видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека;

государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции;

проведения социально-гигиенического мониторинга;

научных исследований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

мер по своевременному информированию населения о возникновении инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), состоянии среды обитания и проводимых санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятиях;

мер по гигиеническому воспитанию и обучению населения и пропаганде здорового образа жизни;

мер по привлечению к ответственности за нарушение законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

2. Осуществление мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения является расходным обязательством Российской Федерации.

Осуществление мер по предупреждению эпидемий и ликвидации их последствий, а также по охране окружающей среды является расходным обязательством субъектов Российской Федерации.

Органы государственной власти и органы местного самоуправления, организации всех форм собственности, индивидуальные предприниматели, граждане обеспечивают соблюдение требований законодательства Российской Федерации.

ской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения за счет собственных средств.

(п. 2 в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Статья 3. Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

(в ред. Федерального закона от 31.12.2005 N 199-ФЗ)

Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (далее - санитарное законодательство) основывается на Конституции Российской Федерации и состоит из настоящего Федерального закона, других федеральных законов, а также принимаемых в соответствии с ними иных нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации.

Статья 4. Отношения, регулируемые настоящим Федеральным законом

Настоящий Федеральный закон регулирует отношения, возникающие в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации предусмотренных Конституцией Российской Федерации прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

Отношения, возникающие в области охраны окружающей природной среды, в той мере, в какой это необходимо для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, регулируются законодательством Российской Федерации об охране окружающей природной среды и настоящим Федеральным законом.

Статья 5. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

К полномочиям Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения относятся:

определение основных направлений государственной политики в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

принятие федеральных законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

абзац утратил силу. - Федеральный закон от 22.08.2004 N 122-ФЗ;

координация деятельности федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

абзац утратил силу. - Федеральный закон от 22.08.2004 N 122-ФЗ;
государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование;
социально-гигиенический мониторинг;
установление единой системы государственного учета и отчетности в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

ведение государственных регистров потенциально опасных для человека химических, биологических веществ и отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также отдельных видов продукции, ввоз которых впервые осуществляется на территорию Российской Федерации;

обеспечение санитарной охраны территории Российской Федерации;
введение и отмена на территории Российской Федерации ограничительных мероприятий (карантина);

введение и отмена санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации;

подготовка и опубликование ежегодных государственных докладов о санитарно-эпидемиологической обстановке в Российской Федерации;

координация научных исследований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

международное сотрудничество Российской Федерации и заключение международных договоров Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

реализация мер по гигиеническому воспитанию и обучению населения, пропаганде здорового образа жизни;

(абзац введен Федеральным законом от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

контроль за санитарно-эпидемиологической обстановкой;

(абзац введен Федеральным законом от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

своевременное и полное информирование органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации и местных администраций о санитарно-эпидемиологической обстановке, о проводимых и (или) планируемых санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятиях, в том числе об ограничительных, о возникновении или об угрозе возникновения инфекционных заболеваний и о массовых неинфекционных заболеваниях (отравлениях).

(абзац введен Федеральным законом от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Статья 6. Полномочия субъектов Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

(в ред. Федерального закона от 31.12.2005 N 199-ФЗ)

К полномочиям субъектов Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения относятся:

принятие в соответствии с федеральными законами законов и иных нормативных правовых актов субъекта Российской Федерации, контроль за их исполнением;

право разработки, утверждения и реализации региональных программ обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, согласованных с территориальным органом федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

введение и отмена на территории субъекта Российской Федерации ограничительных мероприятий (карантина) на основании предложений, писаний главных государственных санитарных врачей и их заместителей;

право осуществления мер по гигиеническому воспитанию и обучению населения, пропаганде здорового образа жизни;

обеспечение своевременного информирования населения субъекта Российской Федерации о возникновении или об угрозе возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), о состоянии среды обитания и проводимых санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятиях;

право участия в проведении социально-гигиенического мониторинга субъекта Российской Федерации.

(в ред. Федерального закона от 29.12.2006 N 258-ФЗ)

Статья 7. Утратила силу. - Федеральный закон от 22.08.2004 N 122-ФЗ.

Глава II. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ГРАЖДАН, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Статья 8. Права граждан

Граждане имеют право:

на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека;

получать в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и у юридических лиц информацию о санитарно-эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, качестве и безопасности про-

дукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов, товаров для личных и бытовых нужд, потенциальной опасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

осуществлять общественный контроль за выполнением санитарных правил;

вносить в органы государственной власти, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, предложения об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

на возмещение в полном объеме вреда, причиненного их здоровью или имуществу вследствие нарушения другими гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарного законодательства, а также при осуществлении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Статья 9. Права индивидуальных предпринимателей и юридических лиц

Индивидуальные предприниматели и юридические лица имеют право:

получать в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, информацию о санитарно-эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, санитарных правилах;

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

принимать участие в разработке федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

на возмещение в полном объеме вреда, причиненного их имуществу вследствие нарушения гражданами, другими индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарного законодательства, а также при осуществлении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Статья 10. Обязанности граждан

Граждане обязаны:

выполнять требования санитарного законодательства, а также поста-

новлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

заботиться о здоровье, гигиеническом воспитании и об обучении своих детей;

не осуществлять действия, влекущие за собой нарушение прав других граждан на охрану здоровья и благоприятную среду обитания.

Статья 11. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц

Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:

выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания;

своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

иметь в наличии официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания;

осуществлять гигиеническое обучение работников.

Глава III. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

Статья 12. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских поселений

1. При планировке и застройке городских и сельских поселений должно предусматриваться создание благоприятных условий для жизни и здоровья населения путем комплексного благоустройства городских и сельских поселений и реализации иных мер по предупреждению и устранению вредного воздействия на человека факторов среды обитания.

2. При разработке нормативов градостроительного проектирования, схем территориального планирования, генеральных планов городских и сельских поселений, проектов планировки общественных центров, жилых районов, магистралей городов, решении вопросов размещения объектов гражданского, промышленного и сельскохозяйственного назначения и установления их санитарно-защитных зон, выборе земельных участков под строительство, а также при проектировании, строительстве, реконструкции, техническом перевооружении, расширении, консервации и ликвидации промышленных, транспортных объектов, зданий и сооружений культурно-бытового назначения, жилых домов, объектов инженерной инфраструктуры и благоустройства и иных объектов (далее - объекты) должны соблюдаться санитарные правила.

(в ред. Федерального закона от 18.12.2006 N 232-ФЗ)

3. Предоставление земельных участков для строительства допускается при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии предполагаемого использования земельных участков санитарным правилам.

(п. 3 в ред. Федерального закона от 18.12.2006 N 232-ФЗ)

4. Граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, ответственные за выполнение работ по проектированию и строительству объектов, их финансирование и (или) кредитование, в случае выявления нарушения санитарных правил или невозможности их выполнения обязаны приостановить либо полностью прекратить проведение указанных работ и их финансирование и (или) кредитование.

Статья 13. Санитарно-эпидемиологические требования к продукции производственно-технического назначения, товарам для личных и бытовых нужд и технологиям их производства

1. Продукция производственно-технического назначения, при производстве, транспортировке, хранении, применении (использовании) и утилизации которой требуется непосредственное участие человека, а также то-

вары для личных и бытовых нужд граждан (далее - продукция) не должны оказывать вредное воздействие на человека и среду обитания.

Продукция по своим свойствам и показателям должна соответствовать санитарным правилам.

2. Производство, применение (использование) и реализация населению новых видов продукции (впервые разрабатываемых или внедряемых), новые технологические процессы производства продукции допускаются при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии их санитарным правилам.

3. Граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие разработку, производство, транспортировку, закупку, хранение и реализацию продукции, в случае установления ее несоответствия требованиям санитарных правил обязаны приостановить такую деятельность, изъять продукцию из оборота и принять меры по применению (использованию) продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожить.

Статья 14. Санитарно-эпидемиологические требования к потенциально опасным для человека химическим, биологическим веществам и отдельным видам продукции

Потенциально опасные для человека химические, биологические вещества и отдельные виды продукции допускаются к производству, транспортировке, закупке, хранению, реализации и применению (использованию) после их государственной регистрации в соответствии со статьей 43 настоящего Федерального закона.

Статья 15. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства

1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека и не должны оказывать на него вредное воздействие.

2. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарным правилам.

3. При производстве пищевых продуктов могут быть использованы контактирующие с ними материалы и изделия, пищевые добавки, разрешенные в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

4. Производство, применение (использование) и реализация населению новых видов (впервые разрабатываемых и внедряемых в производство) пи-

щевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий, внедрение новых технологических процессов их производства и технологического оборудования допускаются при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии их санитарным правилам.

5. Граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие производство, закупку, хранение, транспортировку, реализацию пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий, должны выполнять санитарные правила и проводить мероприятия по обеспечению их качества.

6. Не соответствующие санитарным правилам и представляющие опасность для человека пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия немедленно снимаются с производства или реализации.

Снятые с производства или реализации пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия должны быть использованы их владельцами в целях, исключающих причинение вреда человеку, или уничтожены.

КонсультантПлюс: примечание.

По вопросу, касающемуся государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, см. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 N 987.

Статья 16. Санитарно-эпидемиологические требования к продукции, ввозимой на территорию Российской Федерации

1. Продукция, ввозимая на территорию Российской Федерации гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами и предназначенная для реализации населению, а также для применения (использования) в промышленности, сельском хозяйстве, гражданском строительстве, на транспорте, в процессе которого требуется непосредственное участие человека, не должна оказывать вредное воздействие на человека и среду обитания.

2. Продукция, указанная в пункте 1 настоящей статьи, допускается к ввозу на территорию Российской Федерации при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии ее санитарным правилам. Отдельные виды продукции, которые впервые ввозятся на территорию Российской Федерации и перечень которых устанавливается Правительством Российской Федерации, до их ввоза на территорию Российской Федерации подлежат государственной регистрации в соответствии со статьей 43 настоящего Федерального закона.

3. Обязательства о выполнении требований санитарного законодательства к продукции, ввозимой на территорию Российской Федерации, гарантии соблюдения санитарных правил при поставке каждой партии такой продукции являются существенным условием договоров (контрактов) поставок такой продукции.

Статья 17. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

1. При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарные правила.

2. При организации питания в дошкольных и других образовательных учреждениях, лечебно-профилактических учреждениях, оздоровительных учреждениях и учреждениях социальной защиты, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

3. При установлении минимальных социальных стандартов уровня жизни населения, гарантируемых государством, должны учитываться физиологические нормы питания человека.

Статья 18. Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам

1. Водные объекты, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, купания, занятий спортом, отдыха и в лечебных целях, в том числе водные объекты, расположенные в черте городских и сельских поселений (далее - водные объекты), не должны являться источниками биологических, химических и физических факторов вредного воздействия на человека.

2. Критерии безопасности и (или) безвредности для человека водных объектов, в том числе предельно допустимые концентрации в воде химических, биологических веществ, микроорганизмов, уровень радиационного фона устанавливаются санитарными правилами.

3. Разрешение на использование водного объекта в конкретно указанных целях допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта.

4. Для охраны водных объектов, предотвращения их загрязнения и засорения устанавливаются в соответствии с законодательством Российской Федерации согласованные с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, нормативы предельно допустимых вредных воздействий на водные объекты, нормативы предельно допустимых сбросов химических, биологических веществ и микроорганизмов в водные объекты.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Проекты округов и зон санитарной охраны водных объектов, используемых для питьевого, хозяйственно-бытового водоснабжения и в лечебных целях, утверждаются органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

5. Органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, индивидуальные предприниматели и юридические лица в случае, если водные объекты представляют опасность для здоровья населения, обязаны в соответствии с их полномочиями принять меры по ограничению, приостановлению или запрещению использования указанных водных объектов.

Статья 19. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения

1. Питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредной по химическому составу и должна иметь благоприятные органолептические свойства.

2. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие эксплуатацию централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения и систем питьевого водоснабжения на транспортных средствах, обязаны обеспечить соответствие качества питьевой воды указанных систем санитарным правилам.

3. Население городских и сельских поселений должно обеспечиваться питьевой водой в приоритетном порядке в количестве, достаточном для удовлетворения физиологических и бытовых потребностей.

Статья 20. Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях, на территориях промышленных организаций, воздуху в рабочих зонах производственных помещений, жилых и других помещениях

1. Атмосферный воздух в городских и сельских поселениях, на терри-

ториях промышленных организаций, а также воздух в рабочих зонах производственных помещений, жилых и других помещениях (далее - места постоянного или временного пребывания человека) не должен оказывать вредное воздействие на человека.

2. Критерии безопасности и (или) безвредности для человека атмосферного воздуха в городских и сельских поселениях, на территориях промышленных организаций, воздуха в местах постоянного или временного пребывания человека, в том числе предельно допустимые концентрации (уровни) химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздухе, устанавливаются санитарными правилами.

3. Нормативы предельно допустимых выбросов химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздух, проекты санитарно-защитных зон утверждаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии указанных нормативов и проектов санитарным правилам.

4. Органы государственной власти Российской Федерации, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, граждане, индивидуальные предприниматели, юридические лица в соответствии со своими полномочиями обязаны осуществлять меры по предотвращению и снижению загрязнения атмосферного воздуха в городских и сельских поселениях, воздуха в местах постоянного или временного пребывания человека, обеспечению соответствия атмосферного воздуха в городских и сельских поселениях, воздуха в местах постоянного или временного пребывания человека санитарным правилам.

Статья 21. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок

1. В почвах городских и сельских поселений и сельскохозяйственных угодий содержание потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, биологических и микробиологических организмов, а также уровень радиационного фона не должен превышать предельно допустимые концентрации (уровни), установленные санитарными правилами.

2. Содержание территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок должно отвечать санитарным правилам.

Абзац утратил силу. - Федеральный закон от 22.08.2004 N 122-ФЗ.

Статья 22. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления

1. Отходы производства и потребления подлежат сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению, условия и спо-

собы которых должны быть безопасными для здоровья населения и среды обитания и которые должны осуществляться в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2. Утратил силу. - Федеральный закон от 22.08.2004 N 122-ФЗ.

3. В местах централизованного использования, обезвреживания, хранения и захоронения отходов производства и потребления должен осуществляться радиационный контроль.

Отходы производства и потребления, при осуществлении радиационного контроля которых выявлено превышение установленного санитарными правилами уровня радиационного фона, подлежат использованию, обезвреживанию, хранению и захоронению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения радиационной безопасности.

Статья 23. Санитарно-эпидемиологические требования к жилым помещениям

1. Жилые помещения по площади, планировке, освещенности, инсоляции, микроклимату, воздухообмену, уровням шума, вибрации, ионизирующих и неионизирующих излучений должны соответствовать санитарным правилам в целях обеспечения безопасных и безвредных условий проживания независимо от его срока.

2. Заселение жилых помещений, признанных в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации непригодными для проживания, равно как и предоставление гражданам для постоянного или временного проживания нежилых помещений не допускается.

3. Содержание жилых помещений должно отвечать санитарным правилам.

Статья 24. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта

1. При эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Статья 25. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда

1. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны осуществлять санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по обеспечению безопасных для человека условий труда и выполнению требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Статья 26. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы с биологическими веществами, биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами

1. Условия работы с биологическими веществами, биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами, в том числе условия работы в области геномной инженерии, и с возбудителями инфекционных заболеваний не должны оказывать вредное воздействие на человека.

2. Требования к обеспечению безопасности условий работ, указанных в пункте 1 настоящей статьи, для человека и среды обитания устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Осуществление работ с биологическими веществами, биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами допускается при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии условий выполнения таких работ санитарным правилам.

Статья 27. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы с источниками физических факторов воздействия на человека

1. Условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

2. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источ-

никами физических факторов воздействия на человека, в том числе предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

3. Использование машин, механизмов, установок, устройств и аппаратов, а также производство, применение (использование), транспортировка, хранение и захоронение радиоактивных веществ, материалов и отходов, являющихся источниками физических факторов воздействия на человека, указанных в пункте 1 настоящей статьи, допускаются при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии условий работы с источниками физических факторов воздействия на человека санитарным правилам.

4. Отношения, возникающие в области обеспечения радиационной безопасности населения и безопасности работ с источниками ионизирующих излучений, устанавливаются законодательством Российской Федерации.

КонсультантПлюс: примечание.

По вопросу, касающемуся обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности перевозок организованных групп детей автомобильным транспортом, см. методические рекомендации, утв. Роспотребнадзором и МВД РФ 21.09.2006.

Статья 28. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания и обучения

1. В дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

2. Программы, методики и режимы воспитания и обучения, технические, аудиовизуальные и иные средства обучения и воспитания, учебная мебель, а также учебники и иная издательская продукция допускаются к использованию при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии их санитарным правилам.

Глава IV. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) МЕРОПРИЯТИЯ

Статья 29. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравле-

ний) должны своевременно и в полном объеме проводиться предусмотренные санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, мер в отношении больных инфекционными заболеваниями, проведению медицинских осмотров, профилактических прививок, гигиенического воспитания и обучения граждан.

2. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия подлежат включению в разрабатываемые федеральные целевые программы охраны и укрепления здоровья населения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

3. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в обязательном порядке гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, а также в случаях, предусмотренных пунктом 2 статьи 50 настоящего Федерального закона.

Статья 30. Санитарная охрана территории Российской Федерации

1. Санитарная охрана территории Российской Федерации направлена на предупреждение заноса на территорию Российской Федерации и распространения на территории Российской Федерации инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, а также на предотвращение ввоза на территорию Российской Федерации и реализации на территории Российской Федерации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека (далее - опасные грузы и товары). Ввоз на территорию Российской Федерации опасных грузов и товаров осуществляется в специально оборудованных и предназначенных для этих целей пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации. Перечень таких пунктов пропуска определяется в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

(в ред. Федерального закона от 30.12.2006 N 266-ФЗ)

2. Перечень инфекционных заболеваний, требующих проведения мероприятий по санитарной охране территории Российской Федерации, определяется федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3. Не допускаются к ввозу на территорию Российской Федерации опасные грузы и товары, ввоз которых на территорию Российской Федерации

запрещен законодательством Российской Федерации, а также грузы и товары, в отношении которых при проведении санитарно-карантинного контроля установлено, что их ввоз на территорию Российской Федерации создаст угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний или массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

4. Для санитарной охраны территории Российской Федерации в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации на основании решения федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, вводится санитарно-карантинный контроль.

5. Порядок и условия осуществления санитарной охраны территории Российской Федерации, а также мероприятия по санитарной охране территории Российской Федерации устанавливаются федеральными законами, санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Статья 31. Ограничительные мероприятия (карантин)

1. Ограничительные мероприятия (карантин) вводятся в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации, на территории Российской Федерации, территории соответствующего субъекта Российской Федерации, муниципального образования, в организациях и на объектах хозяйственной и иной деятельности в случае угрозы возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

2. Ограничительные мероприятия (карантин) вводятся (отменяются) на основании предложений, предписаний главных государственных санитарных врачей и их заместителей решением Правительства Российской Федерации или органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, органа местного самоуправления, а также решением уполномоченных должностных лиц федерального органа исполнительной власти или его территориальных органов, структурных подразделений, в ведении которых находятся объекты обороны и иного специального назначения.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

3. Порядок осуществления ограничительных мероприятий (карантина) и перечень инфекционных заболеваний, при угрозе возникновения и распространения которых вводятся ограничительные мероприятия (карантин), устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Статья 32. Производственный контроль

1. Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных

исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

2. Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами.

3. Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Статья 33. Меры в отношении больных инфекционными заболеваниями

1. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания и контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями лица, а также лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных болезней, подлежат лабораторному обследованию и медицинскому наблюдению или лечению и в случае, если они представляют опасность для окружающих, обязательной госпитализации или изоляции в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2. Лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, если они могут явиться источниками распространения инфекционных заболеваний в связи с особенностями производства, в котором они заняты, или выполняемой ими работой, при их согласии временно переводятся на другую работу, не связанную с риском распространения инфекционных заболеваний. При невозможности перевода на основании постановлений главных государственных санитарных врачей и их заместителей они временно отстраняются от работы с выплатой пособий по социальному страхованию.

3. Все случаи инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) подлежат регистрации организациями здравоохранения по месту выявления таких заболеваний (отравлений), государственному учету и ведению отчетности по ним органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Порядок ведения государственного учета указанных случаев заболеваний (отравлений), а также порядок ведения отчетности по ним устанавливается федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Статья 34. Обязательные медицинские осмотры

1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры).

2. В случае необходимости на основании предложений органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, решениями органов государственной власти субъектов Российской Федерации или органов местного самоуправления в отдельных организациях (цехах, лабораториях и иных структурных подразделениях) могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров работников.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

3. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

4. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

5. Данные о прохождении медицинских осмотров подлежат внесению в личные медицинские книжки и учету лечебно-профилактическими организациями государственной и муниципальной систем здравоохранения, а также органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

6. Порядок проведения обязательных медицинских осмотров, учета, ведения отчетности и выдачи работникам личных медицинских книжек определяется федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Статья 35. Профилактические прививки

Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Статья 36. Гигиеническое воспитание и обучение

1. Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и

распространение знаний о здоровом образе жизни.

2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

в процессе воспитания и обучения в дошкольных и других образовательных учреждениях;

при подготовке, переподготовке и повышении квалификации работников посредством включения в программы обучения разделов о гигиенических знаниях;

при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

Глава V. ГОСУДАРСТВЕННОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Статья 37. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование

1. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование включает в себя:

разработку единых требований к проведению научно-исследовательских работ по обоснованию санитарных правил;

контроль за проведением научно-исследовательских работ по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию;

разработку (пересмотр), экспертизу, утверждение и опубликование санитарных правил;

контроль за внедрением санитарных правил, изучение и обобщение практики их применения;

регистрацию и систематизацию санитарных правил, формирование и ведение единой федеральной базы данных в области государственного санитарно-эпидемиологического нормирования.

2. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование осуществляется в соответствии с положением, утвержденным Правительством Российской Федерации.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Статья 38. Разработка санитарных правил

1. Санитарные правила разрабатываются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор, и иными органами, осуществляющими государственный

санитарно-эпидемиологический надзор, в связи с установленной необходимостью санитарно-эпидемиологического нормирования факторов среды обитания и условий жизнедеятельности человека.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

2. Разработка санитарных правил должна предусматривать:

проведение комплексных исследований по выявлению и оценке воздействия факторов среды обитания на здоровье населения;

определение санитарно-эпидемиологических требований предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на здоровье населения;

установление критериев безопасности и (или) безвредности, гигиенических и иных нормативов факторов среды обитания;

анализ международного опыта в области санитарно-эпидемиологического нормирования;

установление оснований для пересмотра гигиенических и иных нормативов;

прогнозирование социальных и экономических последствий применения санитарных правил;

обоснование сроков и условий введения санитарных правил в действие.

Статья 39. Утверждение и введение в действие санитарных правил

1. На территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные и введенные в действие федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

КонсультантПлюс: примечание.

По вопросу, касающемуся порядка опубликования и вступления в силу приказов Роспотребнадзора и постановлений Главного государственного санитарного врача РФ, признанных Минюстом РФ не нуждающимися в государственной регистрации, см. Приказ Роспотребнадзора от 16.12.2005 N 797.

2. Санитарные правила подлежат регистрации и официальному опубликованию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3. Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

4. Нормативные правовые акты, касающиеся вопросов обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, принимаемые федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти

субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления, решения юридических лиц по указанным вопросам, государственные стандарты, строительные нормы и правила, правила охраны труда, ветеринарные и фитосанитарные правила не должны противоречить санитарным правилам.

Статья 40. Особенности лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека

(в ред. Федерального закона от 10.01.2003 N 15-ФЗ)

1. Отдельные виды деятельности, представляющие потенциальную опасность для человека, подлежат лицензированию в соответствии с законодательством Российской Федерации.

(в ред. Федерального закона от 10.01.2003 N 15-ФЗ)

2. Обязательным условием для принятия решения о выдаче лицензии является представление соискателем лицензии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые соискатель лицензии предполагает использовать для осуществления следующих видов деятельности:

(в ред. Федерального закона от 08.11.2007 N 258-ФЗ)

производство и оборот этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции;

абзац утратил силу. - Федеральный закон от 08.11.2007 N 258-ФЗ;

производство лекарственных средств;

абзац утратил силу. - Федеральный закон от 08.11.2007 N 258-ФЗ;

медицинская и фармацевтическая деятельность;

деятельность, связанная с использованием возбудителей инфекционных заболеваний;

деятельность, связанная с использованием источников ионизирующего излучения;

деятельность в области обращения с ядерными материалами и радиоактивными веществами;

деятельность по сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, размещению опасных отходов;

(в ред. Федерального закона от 08.11.2007 N 258-ФЗ)

образовательная деятельность.

(п. 2 в ред. Федерального закона от 10.01.2003 N 15-ФЗ)

Статья 41. Особенности сертификации отдельных видов продукции, работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для человека

Сертификация отдельных видов продукции, работ и услуг, представля-

ющих потенциальную опасность для человека, осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии таких продукции, работ и услуг санитарным правилам.

Статья 42. Санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок

1. Санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок проводятся организациями, аккредитованными в установленном порядке, экспертами с использованием утвержденных методов, методик выполнения измерений и типов средств измерений в целях:

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека;

установления причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

установления соответствия (несоответствия) проектной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг, предусмотренных статьями 12 и 13, 15 - 28, 40 и 41 настоящего Федерального закона, санитарным правилам.

2. На основании результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, оформленных в установленном порядке, главными государственными санитарными врачами в соответствии со статьей 51 настоящего Федерального закона даются санитарно-эпидемиологические заключения.

3. Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок устанавливается федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. Организации, аккредитованные в установленном порядке, и эксперты, которые проводят санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок, несут ответственность за их качество и объективность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Статья 43. Государственная регистрация веществ и продукции

1. Государственной регистрации подлежат:

впервые внедряемые в производство и ранее не использовавшиеся химические, биологические вещества и изготавливаемые на их основе препараты (далее - вещества), потенциально опасные для человека;

отдельные виды продукции, представляющие потенциальную опасность для человека;

отдельные виды продукции, в том числе пищевые продукты, впервые ввозимые на территорию Российской Федерации.

2. Государственная регистрация указанных в пункте 1 настоящей статьи веществ и отдельных видов продукции проводится на основании:

оценки опасности веществ и отдельных видов продукции для человека и среды обитания;

установления гигиенических и иных нормативов содержания веществ, отдельных компонентов продукции в среде обитания;

разработки защитных мер, в том числе условий утилизации и уничтожения веществ и отдельных видов продукции, по предотвращению их вредного воздействия на человека и среду обитания.

3. Оценка опасности веществ и отдельных видов продукции для человека и среды обитания, установление гигиенических и иных нормативов содержания веществ и отдельных компонентов продукции в среде обитания, разработка защитных мер осуществляются организациями, аккредитованными в установленном порядке.

4. Государственная регистрация указанных в пункте 1 настоящей статьи веществ и отдельных видов продукции проводится уполномоченными на то федеральными органами исполнительной власти в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

Статья 44. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор включает в себя:

контроль за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предписаний и постановлений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

санитарно-карантинный контроль в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации;

меры пресечения нарушений санитарного законодательства, выдачу предписаний и вынесение постановлений о фактах нарушения санитарного законодательства, а также привлечение к ответственности лиц, их совершивших;

контроль за санитарно-эпидемиологической обстановкой;

проведение санитарно-эпидемиологических расследований, направленных на установление причин и выявление условий возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

разработку предложений о проведении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

статистическое наблюдение в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения на федеральном уровне, государственный учет инфекционных заболеваний, профессиональных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в связи с вредным воздействием факторов среды обитания в целях формирования государственных информационных ресурсов.

2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор осуществляется органами, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Если при строительстве, реконструкции, капитальном ремонте объектов капитального строительства предусмотрено осуществление государственного строительного надзора, государственный санитарно-эпидемиологический надзор осуществляется в рамках государственного строительного надзора уполномоченными на осуществление государственного строительного надзора федеральным органом исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации в соответствии с законодательством Российской Федерации о градостроительной деятельности.

(абзац введен Федеральным законом от 18.12.2006 N 232-ФЗ)

Статья 45. Социально-гигиенический мониторинг

1. Для оценки, выявления изменений и прогноза состояния здоровья населения и среды обитания, установления и устранения вредного воздействия на человека факторов среды обитания осуществляется социально-гигиенический мониторинг.

2. Социально-гигиенический мониторинг проводится органами, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

(п. 2 в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

3. Утратил силу. - Федеральный закон от 22.08.2004 N 122-ФЗ.

Глава VI. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР В СФЕРЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ НАСЕЛЕНИЯ

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Статья 46. Основные принципы организации и деятельности системы государственного надзора в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор осуществляют органы и учреждения, представляющие собой единую федеральную централизованную систему.

2. Система государственного санитарно-эпидемиологического надзора включает в себя:

федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации;

территориальные органы, созданные в установленном законодательством Российской Федерации порядке для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в субъектах Российской Федерации, муниципальных образованиях и на транспорте;

учреждения, структурные подразделения федеральных органов исполнительной власти по вопросам обороны, внутренних дел, безопасности, юстиции, контроля за оборотом наркотических средств и психотропных веществ, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответственно в Вооруженных Силах Российской Федерации, других войсках, воинских формированиях, на объектах обороны и оборонного производства, безопасности и иного специального назначения (далее - объекты обороны и иного специального назначения);

государственные научно-исследовательские и иные учреждения, осуществляющие свою деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации.

3. Организацию государственного санитарно-эпидемиологического надзора осуществляет руководитель федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации, - Главный государственный санитарный врач Российской Федерации, а также руководители его территориальных органов - главные государственные санитарные врачи по субъектам Российской Федерации, городам, районам и на транспорте, главные государственные санитарные врачи федеральных органов исполнительной власти, указанных в абзаце четвертом пункта 2 настоящей статьи.

4. Главные государственные санитарные врачи федеральных органов исполнительной власти, указанных в абзаце четвертом пункта 2 настоящей статьи, по своим функциональным обязанностям являются заместителями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации по вопросам, входящим в их компетенцию.

5. Структура органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, их задачи, функции, порядок осуществления деятельности и назначения руководителей устанавливаются положением, утвержденным Правительством Российской Федерации.

6. Деятельность органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, обеспечивают федеральные государственные учреждения, структура, задачи, функции, порядок деятельности которых утверждаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации.

Статья 47. Финансовое обеспечение органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Финансовое обеспечение органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, является расходным обязательством Российской Федерации.

Статья 47.1. Финансовое обеспечение федеральных государственных учреждений, обеспечивающих деятельность органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор

(введена Федеральным законом от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Финансовое обеспечение федеральных государственных учреждений, обеспечивающих деятельность органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, является расходным обязательством Российской Федерации и осуществляется за счет:

средств, поступающих за выполнение работ и оказание услуг по договорам с гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами;

средств, получаемых от граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в порядке возмещения дополнительно понесенных расходов на проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

средств, получаемых от издательской деятельности;

добровольных взносов и пожертвований граждан и юридических лиц;

других не запрещенных законодательством Российской Федерации источников.

Статья 48. Право органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и учреждений, обеспечивающих их деятельность, на пользование имуществом и земельными участками

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

1. Помещения, здания, сооружения, оборудование, транспортные средства и другое имущество, используемые органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и учреждениями, обеспечивающими их деятельность, для выполнения возложенных на них задач, находятся в федеральной собственности и передаются указанным органам и учреждениям в пользование на праве хозяйственного ведения или оперативного управления в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

2. Земельные участки, на которых размещаются здания и сооружения органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и учреждений, обеспечивающих их деятельность, предоставляются им в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

(в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 26.06.2007 N 118-ФЗ)

Статья 49. Должностные лица, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

1. Должностными лицами, уполномоченными в соответствии с настоящим Федеральным законом осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (далее - должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор), являются главные государственные санитарные врачи и их заместители, руководители структурных подразделений и их заместители, специалисты органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень специалистов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, устанавливается положением, утвержденным Правительством Российской Федерации.

(п. 1 в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

2. Воздействие на должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в какой-либо форме с целью повлиять на принимаемые ими решения или воспрепятствование в какой-либо форме их деятельности не допускается и влечет за собой установленную законодательством Российской Федерации ответственность.

3. Должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, находятся под особой защитой государства в

соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. Должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, имеют право на ношение форменной одежды установленного образца.

5. Право на замещение должностей главных государственных санитарных врачей и их заместителей имеют граждане Российской Федерации, получившие высшее медицинское образование и имеющие сертификаты по специальности “медико-профилактическое дело”.

Статья 50. Права должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор

1. Должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, при исполнении своих служебных обязанностей и по предъявлении служебного удостоверения имеют право:

получать от федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органов местного самоуправления, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц документированную информацию по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

проводить санитарно-эпидемиологические расследования;

беспрепятственно посещать территории и помещения объектов, подлежащих государственному санитарно-эпидемиологическому надзору, в целях проверки соблюдения индивидуальными предпринимателями, лицами, осуществляющими управленческие функции в коммерческих или иных организациях, и должностными лицами санитарного законодательства и выполнения на указанных объектах санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

посещать с согласия граждан их жилые помещения в целях обследования их жилищных условий;

проводить отбор для исследований проб и образцов продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов;

проводить досмотр транспортных средств и перевозимых ими грузов, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов, в целях установления соответствия транспортных средств и перевозимых ими грузов санитарным правилам;

проводить отбор для исследований проб воздуха, воды и почвы;

проводить измерения факторов среды обитания в целях установления соответствия таких факторов санитарным правилам;

составлять протокол о нарушении санитарного законодательства.

2. При выявлении нарушения санитарного законодательства, а также при угрозе возникновения и распространения инфекционных заболева-

ний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, имеют право давать гражданам и юридическим лицам предписания, обязательные для исполнения ими в установленные сроки:

об устранении выявленных нарушений санитарных правил;

о прекращении реализации не соответствующей санитарным правилам или не имеющей санитарно-эпидемиологического заключения продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов;

о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

о проведении лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, и медицинского наблюдения за такими гражданами;

о выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в очагах инфекционных заболеваний, а также на территориях и в помещениях, где имеются и сохраняются условия для возникновения или распространения инфекционных заболеваний.

Статья 51. Полномочия главных государственных санитарных врачей и их заместителей

1. Главные государственные санитарные врачи и их заместители наряду с правами, предусмотренными статьей 50 настоящего Федерального закона, наделяются следующими полномочиями:

1) рассматривать материалы и дела о нарушениях санитарного законодательства;

2) предъявлять иски в суд и арбитражный суд в случае нарушения санитарного законодательства;

3) давать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам санитарно-эпидемиологические заключения, предусмотренные статьей 42 настоящего Федерального закона;

4) давать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам предписания, обязательные для исполнения в установленные предписаниями сроки, о:

вызове в органы, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, граждан, индивидуальных предпринимателей, должностных лиц для рассмотрения материалов и дел о нарушениях санитарного законодательства;

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

проведении в соответствии с осуществляемой ими деятельностью санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, преду-

мотренных статьей 42 настоящего Федерального закона;

5) при выявлении нарушения санитарного законодательства, которое создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), принимать в установленном законом порядке меры по приостановлению:

(в ред. Федерального закона от 09.05.2005 N 45-ФЗ)

проектирования, строительства, реконструкции, технического перевооружения объектов и ввода их в эксплуатацию;

эксплуатации объектов, производственных цехов и участков, помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспортных средств, выполнения отдельных видов работ и оказания услуг;

разработки, производства, реализации и применения (использования) продукции;

производства, хранения, транспортировки и реализации продовольственного сырья, пищевых добавок, пищевых продуктов, питьевой воды и контактирующих с ними материалов и изделий;

использования водных объектов в целях питьевого, хозяйственно-бытового водоснабжения, купания, занятий спортом, отдыха и в лечебных целях;

ввоза на территорию Российской Федерации продукции, не имеющей санитарно-эпидемиологического заключения о ее соответствии санитарным правилам, или не зарегистрированных в установленном законодательством Российской Федерации порядке потенциально опасных для человека химических, биологических, радиоактивных веществ, отдельных видов продукции, отходов, товаров, грузов;

б) при угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, выносить мотивированные постановления о:

госпитализации для обследования или об изоляции больных инфекционными заболеваниями, представляющими опасность для окружающих, и лиц с подозрением на такие заболевания;

проведении обязательного медицинского осмотра, госпитализации или об изоляции граждан, находившихся в контакте с больными инфекционными заболеваниями, представляющими опасность для окружающих;

временном отстранении от работы лиц, которые являются носителями возбудителей инфекционных заболеваний и могут являться источниками распространения инфекционных заболеваний в связи с особенностями выполняемых ими работ или производства;

проведении профилактических прививок гражданам или отдельным группам граждан по эпидемическим показаниям;

введении (отмене) ограничительных мероприятий (карантина) в организациях и на объектах;

7) за нарушение санитарного законодательства выносить мотивированные постановления о:

наложении административных взысканий в виде предупреждений или штрафов;

направлении в правоохранительные органы материалов о нарушении санитарного законодательства для решения вопросов о возбуждении уголовных дел;

8) вносить предложения:

в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления о реализации мер по улучшению санитарно-эпидемиологической обстановки и выполнению требований санитарного законодательства, а также предложения, касающиеся развития территорий, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, охраны и укрепления здоровья населения, охраны окружающей среды;

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

в органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации и органы местного самоуправления о введении (отмене) ограничительных мероприятий (карантина);

в органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации и органы местного самоуправления о приведении в соответствие с санитарным законодательством принятых ими нормативных правовых актов в части, касающейся вопросов обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

в организации о приведении в соответствие с санитарным законодательством принятых ими решений, приказов, распоряжений и инструкций в части, касающейся вопросов обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

абзац утратил силу. - Федеральный закон от 09.05.2005 N 45-ФЗ;

в органы сертификации о приостановлении действия или об изъятии сертификатов соответствия продукции, работ и услуг в случаях установления несоответствия таких продукции, работ, услуг санитарным правилам;

абзац исключен. - Федеральный закон от 10.01.2003 N 15-ФЗ;

работодателям о применении дисциплинарных взысканий к работникам, допустившим нарушение санитарных правил;

индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам о возмещении вреда, причиненного гражданину вследствие допущенного ими нарушения санитарного законодательства, а также о возмещении дополнительно понесенных расходов федеральными государственными учреждениями, обеспечивающими деятельность органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, на проведение мероприятий

по ликвидации инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с указанным нарушением санитарно-гигиенического законодательства.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

2. Главный государственный санитарный врач Российской Федерации наряду с правами и полномочиями, предусмотренными статьей 50 настоящего Федерального закона и пунктом 1 настоящей статьи, наделяется дополнительными полномочиями:

выдавать санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии утверждаемых федеральными органами исполнительной власти проектов норм проектирования, проектов государственных стандартов, строительных норм и правил, проектов ветеринарных и фитосанитарных правил, проектов правил охраны труда, правил охраны окружающей природной среды, проектов федеральных государственных образовательных стандартов и федеральных государственных требований, проектов других нормативных актов и федеральных целевых программ обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (далее - документы) санитарным правилам;

(в ред. Федерального закона от 01.12.2007 N 309-ФЗ)

утверждать нормативные и другие документы, регламентирующие осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

вносить в федеральные органы исполнительной власти предложения о приведении в соответствие с санитарным законодательством утвержденных указанными органами документов, предусмотренных абзацем вторым настоящего пункта;

вносить в Правительство Российской Федерации предложения о введении (отмене) ограничительных мероприятий (карантина) на территории Российской Федерации.

3. Главные государственные санитарные врачи, указанные в пункте 4 статьи 46 настоящего Федерального закона, наряду с правами и полномочиями, предусмотренными статьей 50 настоящего Федерального закона и подпунктами 1 - 7 пункта 1 настоящей статьи, наделяются дополнительными полномочиями:

разрабатывать и вносить в федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, проекты санитарных правил для утверждения;

утверждать инструкции и иные документы, регламентирующие порядок осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах обороны и иного специального назначения.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

Статья 52. Обязанности должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, обязаны:

своевременно и в полной мере исполнять предусмотренные статьями 50, 51 настоящего Федерального закона полномочия на предупреждение, обнаружение и пресечение нарушения санитарного законодательства, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

устанавливать причины и выявлять условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

рассматривать обращения граждан и юридических лиц по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения и принимать соответствующие меры;

информировать органы государственной власти Российской Федерации, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления и население о санитарно-эпидемиологической обстановке и о принимаемых мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

осуществлять свою деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения во взаимодействии с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и общественными объединениями;

соблюдать государственную, врачебную и иную охраняемую законом тайну в отношении информации, ставшей им известной при выполнении своих служебных обязанностей;

оказывать содействие общественным объединениям в вопросах обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и исполнения санитарного законодательства.

Статья 53. Ответственность должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, за ненадлежащее исполнение своих служебных обязанностей, а также за сокрытие фактов и обстоятельств, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Статья 54. Обжалование действий (бездействия) должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор

1. Действия (бездействие) должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, могут быть обжалованы в вышестоящий орган государственного санитарно-эпидемиологического надзора, главному государственному санитарному врачу или в суд.

2. Жалоба рассматривается в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3. Подача жалобы не приостанавливает обжалуемых действий, если исполнение обжалуемых действий не приостанавливается решением суда.

Глава VII. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЕ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Статья 55. Ответственность за нарушение санитарного законодательства

(в ред. Федерального закона от 30.12.2001 N 196-ФЗ)

За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Статья 56. Утратила силу. - Федеральный закон от 30.12.2001 N 196-ФЗ.

Статья 57. Гражданско-правовая ответственность за причинение вреда вследствие нарушения санитарного законодательства

Вред, причиненный личности или имуществу гражданина, а также вред, причиненный имуществу юридического лица вследствие нарушения санитарного законодательства, подлежит возмещению гражданином или юридическим лицом, причинившими вред, в полном объеме в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Глава VIII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 58. Вступление в силу настоящего Федерального закона

Настоящий Федеральный закон вступает в силу со дня его официального опубликования.

Статья 59. О признании утратившими силу отдельных нормативных правовых актов в связи с принятием настоящего Федерального закона

В связи с принятием настоящего Федерального закона признать утра-

тившими силу:

Закон РСФСР “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (Ведомости Съезда народных депутатов РСФСР и Верховного Совета РСФСР, 1991, N 20, ст. 641);

статью 2 Закона Российской Федерации “О внесении изменений и дополнений в Закон РСФСР “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения”, Закон Российской Федерации “О защите прав потребителей”, Закон Российской Федерации “Об охране окружающей среды” (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 29, ст. 1111);

статью 2 Федерального закона “О внесении изменений и дополнений в законодательные акты Российской Федерации в связи с принятием Законов Российской Федерации “О стандартизации”, “Об обеспечении единства измерений”, “О сертификации продукции и услуг” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, N 26, ст. 2397);

статью 14 Федерального закона “О внесении изменений и дополнений в законодательные акты Российской Федерации в связи с реформированием уголовно-исполнительной системы” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 30, ст. 3613);

Постановление Верховного Совета РСФСР от 19 апреля 1991 г. N 1035-1 “О порядке введения в действие Закона РСФСР “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (Ведомости Съезда народных депутатов РСФСР и Верховного Совета РСФСР, 1991, N 20, ст. 642).

Статья 60. О приведении нормативных правовых актов в соответствие с настоящим Федеральным законом

Предложить Президенту Российской Федерации и поручить Правительству Российской Федерации привести свои нормативные правовые акты в соответствие с настоящим Федеральным законом.

Президент
Российской Федерации
Б.ЕЛЫЦИН

Москва, Кремль
30 марта 1999 года
N 52-ФЗ

Зарегистрировано в Минюсте РФ 12 ноября 2007 г. N 10459

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО
РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ПРИКАЗ

от 19 октября 2007 г. N 658

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ АДМИНИСТРАТИВНОГО РЕГЛАМЕНТА
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ИСПОЛНЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ФУНКЦИИ
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ В УСТАНОВЛЕННОМ ПОРЯДКЕ
ПРОВЕРКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ,
ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ГРАЖДАН
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТРЕБОВАНИЙ САНИТАРНОГО З
АКОНОДАТЕЛЬСТВА, ЗАКОНОВ И ИНЫХ НОРМАТИВНЫХ
ПРАВОВЫХ АКТОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ,
РЕГУЛИРУЮЩИХ ОТНОШЕНИЯ В ОБЛАСТИ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, И ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ПРАВИЛ ПРОДАЖИ
ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ
ВИДОВ ТОВАРОВ, ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

В соответствии с Постановлениями Правительства Российской Федерации от 11 ноября 2005 г. N 679 “О порядке разработки и утверждения административных регламентов исполнения государственных функций и административных регламентов предоставления государственных услуг” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 47, ст. 4933), от 30 июня 2004 г. N 321 “Об утверждении Положения о Министерстве здравоохранения и социального развития Российской Федерации” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, N 28, ст. 2898; 2005, N 2, ст. 162; 2006, N 19, ст. 2080) и от 30 июня 2004 г. N 322 “Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, N 28, ст. 2899; 2006, N 22, ст. 2337; N 52 (ч. III), ст. 5587) приказываю:

1. Утвердить прилагаемый Административный регламент Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия

человека по исполнению государственной функции по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг.

2. Признать утратившим силу Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 24 января 2007 г. N 62 “Об утверждении Административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства” (зарегистрирован в Минюсте России 12 февраля 2007 г., регистрационный N 8931).

Министр
Т.А.ГОЛИКОВА

Утвержден
Приказом
Министерства здравоохранения
и социального развития
Российской Федерации
от 19.10.2007 N 658

**АДМИНИСТРАТИВНЫЙ РЕГЛАМЕНТ
ИСПОЛНЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ФУНКЦИИ
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ В УСТАНОВЛЕННОМ ПОРЯДКЕ
ПРОВЕРКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ,
ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ГРАЖДАН
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТРЕБОВАНИЙ САНИТАРНОГО
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА, ЗАКОНОВ И ИНЫХ НОРМАТИВНЫХ
ПРАВОВЫХ АКТОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ,
РЕГУЛИРУЮЩИХ ОТНОШЕНИЯ В ОБЛАСТИ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, И ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ПРАВИЛ
ПРОДАЖИ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДУСМОТРЕННЫХ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ВИДОВ ТОВАРОВ,
ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

I. Общие положения

1. Административный регламент исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг (далее - надзор в установленной сфере деятельности) разработан на основании Постановления Правительства Российской Федерации от 11 ноября 2005 года N 679 "О Порядке разработки и утверждения административных регламентов исполнения государственных функций и административных регламентов предоставления государственных услуг".

2. Исполнение государственной функции по надзору в установленной сфере деятельности осуществляются в соответствии с:

Гражданским кодексом Российской Федерации (Собрание законодатель-

ства Российской Федерации, 1994, N 32, ст. 3301; 1996, N 5, ст. 410; N 9, ст. 773; N 34, ст. 4025, 4026; 1997, N 43, ст. 4903; 1999, N 28, ст. 3471; N 51, ст. 6288; 2001, N 17, ст. 1644; N 21, ст. 2063; N 49, ст. 4552; 2002, N 48, ст. 4737; N 12, ст. 1093; N 48, ст. 4746; 2003, N 2, ст. 160, 167; N 13, ст. 1179; N 46 (ч. I), ст. 4434; N 52 (ч. I), ст. 5034; 2004, N 27, ст. 2711; N 31, ст. 3233; N 49, ст. 4855; 2005, N 1 (ч. I), ст. 15, 18, 39, 43, 45; N 13, ст. 1080; N 19, ст. 1752; N 27, ст. 2722; N 30 (ч. I), ст. 3100; N 30 (ч. II), ст. 3120; 2006, N 2, ст. 171; N 3, ст. 282; N 6, ст. 636; N 23, ст. 2380; N 27, ст. 2881; N 31 (ч. I), ст. 3437; N 45, ст. 4627; N 50, ст. 5279; N 52 (ч. I), ст. 5497; N 52 (ч. I), ст. 5498);

Гражданским процессуальным кодексом Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 46, ст. 4532; 2003, N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 24, ст. 2335; N 31, ст. 3230; N 45, ст. 4377; 2005, N 1 (ч. I), ст. 20; N 30 (ч. I), ст. 3104; 2006, N 1, ст. 8; N 50, ст. 5303);

Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1 (ч. I), ст. 1; N 30, ст. 3029; N 44, ст. 4295, ст. 4298; 2003, N 27, ст. 2700, 2708, 2717; N 46, ст. 4434; N 50, ст. 4847, 4855; 2004, N 31, ст. 3229; N 34, ст. 3529, 3533; 2005, N 1, ст. 9, 13; N 10, ст. 763; N 13, ст. 1077; N 19, ст. 1752; N 27, ст. 2719, 2721; N 30, ст. 3104, 3131; 2006, N 1, ст. 10; N 12, ст. 1234);

Арбитражным процессуальным кодексом Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 30, ст. 3012; 2004, N 45, ст. 4377; 2005, N 14, ст. 1210; 2006, N 1, ст. 8);

Федеральным законом от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10);

Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 “О защите прав потребителей” (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1992, N 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140; 1999, N 51, ст. 6287; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2004, N 35, ст. 3607; N 45, ст. 4377; N 52, ст. 5275; 2006, N 31 (ч. I), ст. 3439; N 43, ст. 4412; N 48, ст. 4943);

Федеральным законом от 27 июля 2004 г. N 79-ФЗ “О государственной гражданской службе Российской Федерации” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, N 31, ст. 3215; 2006, N 6, ст. 636; 2007, N 10, ст. 1151; N 16, ст. 1828);

Федеральным законом от 8 августа 2001 года N 134-ФЗ “О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 33 (ч. I), ст. 3436; 2002, N 44, ст. 4297; 2003, N 2, ст.

159; N 40, ст. 3820; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 27, ст. 2719; 2006, N 1, ст. 17; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29);

Федеральным законом от 9 января 1996 года N 3-ФЗ “О радиационной безопасности населения” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 141; 2004, N 35, ст. 3607);

Федеральным законом от 2 января 2000 года N 29-ФЗ “О качестве и безопасности пищевых продуктов” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10; N 14, ст. 1458);

Федеральным законом от 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ “О техническом регулировании” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 52 (ч. I), ст. 5140; 2005, N 19, ст. 1752; 2007, N 19, ст. 2293);

Федеральным законом от 02.05.2006 N 59-ФЗ “О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 19, ст. 2060), 40, 2005, N 19, ст. 1752);

Федеральным законом от 22.11.1995 N 171-ФЗ “О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции” (Собрание законодательства Российской Федерации, 27.11.1995, N 48, ст. 4553; 11.01.1999, N 2, ст. 245; 31.12.2001, N 53 (ч. I), ст. 5022; 29.07.2002, N 30, ст. 3026; 29.07.2002, N 30, ст. 3033; 08.11.2004, N 45, ст. 4377; 25.07.2005, N 30 (ч. I), ст. 3113; 23.10.2006, N 43, ст. 4412; 01.01.2007, N 1 (ч. I), ст. 11; 24.11.2003, N 47, ст. 4586; 31.07.2006, N 31 (ч. I), ст. 3433);

Федеральным законом от 7 марта 2005 г. N 11-ФЗ “Об ограничении розничной продажи и потребления (распития) пива и напитков, изготавливаемых на его основе” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 10, ст. 759);

Федеральным законом от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ “Об основах туристской деятельности в Российской Федерации” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 49, ст. 5491; 2003, N 2, ст. 167; 2004, N 35, ст. 3607);

Федеральным законом от 30.12.2004 N 214-ФЗ “Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости и о внесении изменений в некоторые законодательные акты Российской Федерации” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 1 (ч. I), ст. 40; 2006, N 30, ст. 3287; N 43, ст. 4412);

Законом Российской Федерации от 27 марта 1993 г. N 4871-1 “Об обеспечении единства измерений” (Ведомости СНД и ВС Российской Федерации, 1993, N 23, ст. 811; Собрание законодательства Российской Федерации, 2003, N 2, ст. 167);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 г. N 55 “Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 4, ст. 482; N 43, ст. 5357; 1999, N 41, ст. 4923; 2002, N 6, ст. 584; 2003, N 29, ст. 2998; 2005, N 7, ст. 560; 2006, N 37, ст. 790; N 53 (ч. III), ст. 5588);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2005 г. N 864 “О справке к товарно-транспортной накладной на этиловый спирт, алкогольную и спиртосодержащую продукцию” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 3, ст. 299);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2005 г. N 872 “О справке, прилагаемой к грузовой таможенной декларации” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 4, ст. 381; N 30, ст. 3409);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. N 1036 “Об утверждении правил оказания услуг общественного питания” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 34, ст. 3980; 2001, N 22, ст. 2237);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 6 июня 1998 г. N 569 “Об утверждении правил комиссионной торговли непродовольственными товарами” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 24, ст. 2733; 1999, N 42, ст. 5051; 2001, N 9, ст. 872);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.07.1997 N 918 “Об утверждении правил продажи товаров по образцам” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 30, ст. 3657; 1999, N 41, ст. 4923; 2000, N 50, ст. 4908);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. N 1025 “Об утверждении правил бытового обслуживания населения в Российской Федерации” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 34, ст. 3979; 1999, N 41, ст. 4923; 2000, N 41, ст. 4083; 2005, N 7, ст. 560);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июля 2001 г. N 505 “Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 29, ст. 3016; 2003, N 14, ст. 1281; 2006, N 1, ст. 156);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 1997 г. N 490 “Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг

в Российской Федерации” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 18, ст. 2153; 1999, N 41, ст. 4923; 2000, N 39, ст. 3871; 2005, N 7, ст. 560);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.05.2005 N 310 “Об утверждении правил оказания услуг местной, внутризоновой, междугородной и международной телефонной связи” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 21, ст. 2030; N 27, ст. 2768; 2006, N 2, ст. 195; 2007, N 7, ст. 898; 2007, N 31, ст. 4094);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 мая 2005 г. N 328 “Об утверждении правил оказания услуг подвижной связи” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 22, ст. 2133; N 27, ст. 2768; 2007, N 7, ст. 898; N 43, ст. 5194);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 23 января 2006 г. N 32 “Об утверждении правил оказания услуг по передаче данных” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 5, ст. 553);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 2 марта 2005 г. N 111 “Об утверждении правил оказания услуг по перевозкам на железнодорожном транспорте пассажиров, а также грузов, багажа и грузобагажа для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 10, ст. 851; 2006, N 52 (ч. III), ст. 5587);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 6 февраля 2003 г. N 72 “Об утверждении правил оказания услуг по перевозке пассажиров, багажа, грузов, грузов для личных (бытовых) нужд на внутреннем водном транспорте” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2003, N 7, ст. 646; 2007, N 4, ст. 532);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 17 ноября 1994 г. N 1264 “Об утверждении правил по киноvideообслуживанию населения” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1994, N 31, ст. 3282; 2000, N 48, ст. 4689; 2005, N 7, ст. 660; 2006, N 52 (ч. III), ст. 5587);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 6 августа 1998 г. N 898 “Об утверждении правил оказания платных ветеринарных услуг” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 33, ст. 4012; 2001, N 17, ст. 1714; 2003, N 40, ст. 3892; 2006, N 52 (ч. III), ст. 5587);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 17 ноября 2001 г. N 795 “Об утверждении правил оказания услуг автостоянок” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 48, ст. 4517; 2007, N 18, ст. 2237);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 ноября 2001 г. N 759 “Об утверждении правил распространения периодических печатных изданий по подписке” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 48, ст. 4517; 2007, N 18, ст. 2237);

Федерации, 2001, N 45, ст. 4271);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 13 января 1996 г. N 27 “Об утверждении правил предоставления платных медицинских услуг населению медицинскими учреждениями” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 194);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 23 мая 2006 г. N 307 “О порядке предоставления коммунальных услуг гражданам” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 23, ст. 2501);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июня 1997 г. N 720 “Об утверждении Перечня товаров длительного пользования, в том числе комплектующих изделий (деталей, узлов, агрегатов), которые по истечении определенного периода могут представлять опасность для жизни, здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде и на которые изготовитель обязан устанавливать срок службы, и перечня товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 25, ст. 2942; 1999, N 42, ст. 5037; 2001, N 20, ст. 2023);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 11 апреля 2001 г. N 290 “Об утверждении Правил оказания услуг (выполнения работ) по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 17, ст. 1712);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. N 1037 “О мерах по обеспечению наличия на ввозимых на территорию Российской Федерации непродовольственных товарах информации на русском языке” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 34, ст. 3981);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 23 апреля 1997 г. N 481 “Об утверждении перечня товаров, информация о которых должна содержать противопоказания для применения при отдельных видах заболеваний” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 17, ст. 2020);

Положением о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 года N 322 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, N 28, ст. 2899);

Положением об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005 года N 569 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 39, ст. 3953);

Приказом Министерства внутренних дел Российской Федерации и Ми-

нистерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 3 ноября 2006 г. N 879/746 “Об утверждении регламента взаимодействия органов внутренних дел и территориальных органов Роспотребнадзора при выявлении и пресечении административных правонарушений на потребительском рынке”, зарегистрирован Минюстом России 6 декабря 2006 г., регистрационный N 8565 (Российская газета, 13.12.2006, N 280).

3. Надзор в установленной сфере деятельности осуществляют Служба и территориальные органы Службы.

4. Должностными лицами <*>, обладающими полномочиями исполнять государственную функцию по надзору в установленной сфере деятельности, являются:

<*> В соответствии с Положением об осуществлении государственно-го санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005 г. N 569, Министерство внутренних дел Российской Федерации, Министерство обороны Российской Федерации, Федеральная служба исполнения наказаний, Главное управление специальных программ Президента Российской Федерации, Управление делами Президента Российской Федерации, Федеральная служба безопасности Российской Федерации, Федеральная служба охраны Российской Федерации, Федеральная служба Российской Федерации по контролю за оборотом наркотиков и Федеральное медико-биологическое агентство осуществляют государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответственно в Вооруженных Силах Российской Федерации, других войсках, воинских формированиях и органах, на объектах обороны и оборонного производства, безопасности, внутренних дел и иного специального назначения, в организациях отдельных отраслей промышленности с особо опасными условиями труда и на отдельных территориях.

руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

заместители руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

начальники и заместители начальников управлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

начальники отделов в управлении и их заместители, советники, ведущие консультанты, консультанты, главные специалисты-эксперты, ведущие специалисты-эксперты, специалисты-эксперты Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

руководители и заместители руководителей управлений Федеральной

службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в субъектах Российской Федерации;

начальники отделов и их заместители, главные специалисты-эксперты, ведущие специалисты-эксперты, специалисты-эксперты управлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в субъектах Российской Федерации;

начальники и их заместители, главные специалисты-эксперты, ведущие специалисты-эксперты, специалисты-эксперты территориальных отделов управлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в субъектах Российской Федерации;

руководитель и заместители руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту;

начальники отделов и их заместители, консультанты, главные специалисты-эксперты, ведущие специалисты-эксперты, специалисты-эксперты Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту;

начальники и их заместители, консультанты, главные специалисты-эксперты, ведущие специалисты-эксперты, специалисты-эксперты территориальных отделов Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту.

5. Исполнение государственной функции по надзору в установленной сфере деятельности осуществляется на безвозмездной основе.

II. Административные процедуры

6. Юридическими фактами, являющимися основаниями для проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг, являются (приложение N 1):

акт проведения санитарно-эпидемиологического расследования по факту выявления продукции, сырья, материалов, оборудования и технологий, представляющих опасность для здоровья населения, или по фактам изменения показателей среды обитания человека;

акт проверки соблюдения законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг;

обращения граждан, юридических лиц, индивидуальных предпринимателей с жалобами на нарушения санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг;

обращения органов государственной власти и органов местного самоуправления по вопросам нарушения санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг;

нормативные правовые акты (постановления, приказы) главных государственных санитарных врачей (заместителей) (руководителей территориальных органов Роспотребнадзора и их заместителей);

аварийные ситуации, которые привели или могут привести к ухудшению санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте или территории;

отравления, заболевания, в т.ч. профессиональные, или изменение других показателей здоровья человека;

сообщения в средствах массовой информации, содержащие данные, указывающие на ухудшение санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

7. Административные процедуры осуществления надзора в установленной сфере деятельности включают в себя:

надзор за выполнением требований санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предписаний и постановлений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

меры пресечения нарушений санитарного законодательства, выдачу предписаний и вынесение постановлений о фактах нарушения санитарного законодательства, а также привлечение к ответственности лиц, их совершивших;

проведение санитарно-эпидемиологических исследований, направленных на установление причин и выявление условий возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний, отравлений;

проверку соблюдения изготовителями, исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями, уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами обязательных требований законодательства о защите прав потребителей, а также обязательных требований к товарам (работам, услугам);

выдачу изготовителям, исполнителям, продавцам, уполномоченным организациям, уполномоченным индивидуальным предпринимателям, импортерам предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о необходимости соблюдения обязательных требований к товарам (работам, услугам);

принятие мер по приостановлению производства и реализации товаров (выполнения работ, оказания услуг);

направление в орган, осуществляющий лицензирование соответствующего вида деятельности (лицензирующий орган), материалов о нарушении прав потребителей для рассмотрения вопросов о приостановлении действия или об аннулировании соответствующей лицензии в установленном законодательством Российской Федерации порядке;

направление в органы прокуратуры, другие правоохранительные органы по подведомственности материалов для решения вопросов о возбуждении уголовных дел по признакам преступлений, связанных с нарушением установленных законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации прав потребителей.

Блок-схема административной процедуры по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства приведена в приложении N 2.

Требования санитарных правил, на соответствие которым осуществляются проверки, размещены на официальном сайте Роспотребнадзора <http://www.rosпотребнадзор.ru/>.

Блок-схема исполнения Роспотребнадзором (его территориальными органами) государственной функции по контролю за соблюдением законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, приведена в приложении N 3.

7.1. Мероприятия по надзору в установленной сфере деятельности осуществляются как в плановом, так и во внеплановом порядке.

Порядок организации и проведения мероприятий по надзору в установленной сфере деятельности, в том числе сроки проведения таких мероприятий регулируются положениями главы II Федерального закона от 8 августа 2001 года N 134-ФЗ “О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)”.

7.2. Распоряжением руководителя (заместителя руководителя) Службы или руководителя (заместителя руководителя) территориального органа на основании мотивированного предложения должностного лица (руководителя проверяющей группы), осуществляющего мероприятия по надзору, срок проведения мероприятий по надзору в установленной сфере деятельности может быть продлен не более чем на один месяц в случаях, когда:

объект надзора является источником различных вредных и опасных воздействий на здоровье человека (шум, вибрация, радиация и иные физические и химические факторы);

перечень вредных факторов и путей их воздействия неизвестен;

при аварийных ситуациях, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваниях;

в случаях, когда это предусмотрено санитарным законодательством или законодательством в сфере защиты прав потребителей и связано с необходимостью проведения санитарно-эпидемиологических исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз или иных видов экспертиз со значительным объемом мероприятий по надзору.

Проведение плановых мероприятий по надзору в установленной сфере деятельности

7.3. Плановые мероприятия по надзору в установленной сфере деятельности осуществляются не чаще чем один раз в два года по отношению к одному юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю.

В отношении субъекта малого предпринимательства плановое мероприятие по надзору в установленной сфере деятельности может быть проведено не ранее чем через три года с момента его государственной регистрации.

Плановые мероприятия по проверке выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований санитарного законодательства осуществляются одновременно с плановыми мероприятиями по проверке соблюдения законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, а также соблюдения правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг.

7.4. План проведения мероприятий по надзору в установленной сфере деятельности составляется в каждом территориальном органе Службы ежегодно и утверждается приказом руководителя территориального органа Службы не позднее чем за месяц, предшествующий календарному году.

Руководитель территориального органа Службы на основании ежегодного плана проведения мероприятий по надзору может утверждать ежеквартальные (ежемесячные) планы.

В план включается наименование юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих свою деятельность на закрепленной территории (объектах) и в отношении которых осуществляется надзор, наименование подразделения территориального органа Службы (фамилия, инициалы должностного лица), на которое возлагается ответственность за организацию и проведение мероприятий по надзору.

В план могут вноситься изменения, необходимость которых определяется созданием новых, ликвидацией действующих юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

7.5. Перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, в отношении которых проводятся мероприятия по надзору в установленной сфере деятельности, составляются на основании сведений, полученных от соответствующих органов государственной регистрации и регистрируются в Журнале учета юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, в отношении которых осуществляется надзор в установленной сфере деятельности (приложение N 4).

7.6. Плановые мероприятия по надзору в установленной сфере деятельности по отношению к одному юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю осуществляются в сроки в соответствии с утвержденным планом проведения проверок вне зависимости от сроков проведения внеплановых проверок за деятельностью данного юридического лица или индивидуального предпринимателя.

Проверки проводятся в соответствии с режимом работы юридического лица или индивидуального предпринимателя.

Проведение внеплановых проверок

7.7. Внеплановые проверки за соблюдением законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации в установленной сфере деятельности проводятся в случаях:

необходимости контроля за исполнением вынесенных предписаний об устранении выявленных нарушений;

получения информации от юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, органов государственной власти о возникновении аварийных ситуаций, об изменениях или о нарушениях технологических процессов, а также о выходе из строя сооружений, оборудования, которые могут непосредственно причинить вред жизни, здоровью людей, окружающей среде и имуществу граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;

возникновения угрозы здоровью и жизни граждан, загрязнения окружающей среды, повреждения имущества, в том числе в отношении однородных товаров (работ, услуг) других юридических лиц и (или) индивидуальных предпринимателей;

обращения граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей с жалобами на нарушения их прав и законных интересов действиями (бездействием) иных юридических лиц и (или) индивидуальных предпринимателей, связанные с невыполнением ими обязательных требований, а также получения иной информации, подтверждаемой документами и иными доказательствами, свидетельствующими о наличии признаков та-

ких нарушений.

Внеплановые мероприятия по надзору при поступлении жалоб на возникновение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний, отравлений осуществляются немедленно, при поступлении жалоб на недоброкачественную продукцию - в течение 3-х дней, в остальных случаях - в течение месяца.

При проведении внеплановых проверок выполняются административные процедуры, аналогичные тем, которые выполняются при проведении плановых проверок.

При проведении внеплановых проверок объектом проверки являются факты и основания, послужившие причиной внеплановой проверки.

Требования к оформлению распоряжения о проведении проверки

7.8. Мероприятия по надзору проводятся на основании соответствующего распоряжения руководителя (заместителя руководителя) Службы, руководителя (заместителя руководителя) территориального органа Службы, а для внеплановых проверок - начальника (заместителя начальника) территориального отдела территориального органа Службы с предварительным направлением руководителю территориального органа Службы служебной (докладной) записки о необходимости проведения внеплановой проверки и последующим уведомлением руководителя территориального органа Службы об издании соответствующего распоряжения (приложение N 5).

Распоряжение состоит из констатирующей и распорядительной частей.

В констатирующей части указываются основания для издания распоряжения:

для плановых мероприятий - утвержденный план проверок;

для внеплановых мероприятий - основания, предусмотренные настоящим регламентом.

В распорядительной части указываются:

номер и дата распоряжения о проведении мероприятий по надзору;

наименование территориального органа Службы или указание на то, что мероприятие по надзору осуществляется Службой;

должность, фамилия, имя и отчество должностного лица, которому поручается проведение проверки, а в случае назначения комплексной проверки - должности, фамилии, имени и отчества руководителя проверки и должностных лиц, входящих в состав группы;

наименование юридического лица или фамилия, имя и отчество индивидуального предпринимателя, в отношении которого назначаются мероприятия по надзору;

цель, задачи и предмет проведения мероприятий по надзору;

дата начала и окончания мероприятий по надзору;

сроки проведения мероприятий по надзору;
подпись руководителя (заместителя руководителя) Службы или руководителя (заместителя руководителя) территориального органа Службы, утвердившего распоряжение, с указанием его фамилии.

Порядок проведения мероприятия по надзору в установленной сфере деятельности

7.9. Мероприятия по надзору в установленной сфере деятельности производятся с момента предъявления должностным лицом Службы или ее территориального органа, осуществляющим мероприятие по надзору, руководителю или иному должностному лицу юридического лица либо индивидуальному предпринимателю распоряжения о проведении мероприятий по надзору либо его заверенной печатью копии одновременно со своим служебным удостоверением.

7.10. При проведении мероприятий по надзору в установленной сфере деятельности должностное лицо (должностные лица) Службы или ее территориальных органов не вправе:

проверять выполнение обязательных требований, не относящихся к полномочиям Службы или ее территориального органа, от имени которого действует должностное лицо;

осуществлять плановые проверки в случае отсутствия при проведении мероприятий по надзору должностных лиц или работников проверяемых юридических лиц или индивидуальных предпринимателей либо их представителей;

требовать представление документов, информации, образцов (проб) продукции, если они не являются объектами мероприятий по надзору и не относятся к предмету проверки, а также изымать оригиналы документов, относящихся к предмету проверки;

требовать образцы (пробы) продукции для проведения их исследований (испытаний), экспертизы без оформления акта об отборе образцов (проб) продукции в установленной форме и в количестве, превышающем нормы, установленные государственными стандартами или иными нормативными документами;

распространять информацию, составляющую охраняемую законом тайну и полученную в результате проведения мероприятий по надзору, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации;

превышать установленные сроки проведения мероприятия по надзору.

В случае если должностные лица или работники проверяемых юридических лиц или индивидуальных предпринимателей либо их представители оказывают неповиновение законному распоряжению или требованию

должностного лица, осуществляющего мероприятие по надзору в установленной сфере деятельности, а равно воспрепятствуют осуществлению этим должностным лицом служебных обязанностей, они привлекаются к административной ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

За неисполнение или ненадлежащее исполнение по его вине должностных обязанностей должностное лицо Службы или ее территориальных органов несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.11. В рамках мероприятий по надзору в установленной сфере деятельности осуществляется:

визуальный осмотр объекта надзора с целью оценки соответствия объекта обязательным требованиям:

анализ документов и представленной информации;

анализ данных лабораторных, инструментальных исследований.

7.11.1. Визуальный осмотр объекта надзора осуществляется в присутствии руководителя или иного уполномоченного руководителем должностного лица, индивидуального предпринимателя. В случае, если мероприятие по надзору является внеплановым и связано с расследованием причин и обстоятельств возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, мероприятие по контролю может осуществляться должностным лицом (должностными лицами) Службы единолично либо в присутствии сотрудника проверяемого объекта. При этом должностное лицо должно принять меры к информированию о проводимой проверке руководителя или иного уполномоченного руководителем должностного лица, индивидуального предпринимателя, результаты проверки довести до их сведения в трехдневный срок после ее окончания.

В ходе визуального осмотра фиксируются факты нарушений обязательных требований, на что устно указывается руководителю или иному уполномоченному руководителем должностному лицу, индивидуальному предпринимателю либо сотруднику проверяемого объекта. Впоследствии факты нарушений обязательных требований вносятся в Акт.

7.11.2. Анализ документов и представленной информации осуществляется в ходе проверки объекта. Должностное лицо вправе потребовать для ознакомления документацию, необходимую для оценки санитарно-технического, санитарно-эпидемиологического состояния объекта и продукции, состояния здоровья связанных с проверяемым объектом лиц, а также для оценки соблюдения законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг.

При отказе руководителя проверяемого объекта или уполномоченного должностного лица, индивидуального предпринимателя предоставить документацию, необходимую для оценки санитарно-технического, санитарно-эпидемиологического состояния объекта или продукции, состояния здоровья лиц, связанных с проверяемым объектом, об этом также делается пометка в Акте.

7.11.3. Анализ данных лабораторных, инструментальных исследований осуществляется в случаях, когда проверка сопровождалась проведением исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок.

Исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок проводятся в случаях, когда обязательные требования к объекту надзора содержат показатели, оценка которых невозможна без проведения обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок.

Реестр аккредитованных организаций, осуществляющих исследования, испытания, токсикологические, гигиенические и иные виды оценок, размещается на официальном сайте Роспотребнадзора.

Требования к назначению экспертов

7.12. Определение о назначении экспертизы и (или) предписание о проведении обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок вместе с актом об отборе образцов (проб) продукции для проведения их исследований (испытаний) направляются в центр гигиены и эпидемиологии либо другие учреждения, обеспечивающие деятельность Службы, ее территориальных органов, не позднее дня, следующего за днем выдачи соответствующего предписания (приложение N 6). Перечень указанных организаций размещается на официальном сайте Службы в сети Интернет.

Отбор образцов (проб) для лабораторного, инструментального исследования осуществляется должностным лицом, осуществляющим мероприятие по надзору, либо специалистом центра гигиены и эпидемиологии на основании определения о назначении экспертизы, и (или) предписания о проведении обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, которые выносит руководитель (заместитель руководителя) Службы или руководитель (заместитель руководителя) территориального органа Службы. Отбор образцов (проб) оформляется актом.

Отбор образцов (проб) для лабораторного, инструментального исследования, включая количество образцов, время и условия их отбора, другие условия, осуществляется в порядке, установленном нормативными правовы-

ми актами применительно к конкретному виду исследований, измерений.

Экспертизы, обследования, исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок, осуществляемые на основании определения о назначении экспертизы и (или) предписания, выполняются на безвозмездной основе.

7.12.1. Санитарно-эпидемиологические расследования, обследования, исследования, испытания, токсикологические, гигиенические и иные виды оценок проводятся в целях:

установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека;

установления причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

7.12.2. Основаниями для проведения расследования, обследования, исследования, испытания, токсикологические, гигиенические и иные виды оценок могут быть:

предписание главного государственного санитарного врача (его заместителя);

заявление на проведение экспертизы, поданное гражданином, индивидуальным предпринимателем, юридическим лицом исполнителю экспертизы.

7.12.3. Предписание главного государственного санитарного врача (его заместителя) о проведении расследования, обследования, исследования, испытания, токсикологические, гигиенические и иные виды оценок выдается гражданину, индивидуальному предпринимателю, юридическому лицу и является обязательным для исполнения.

7.12.4. Документом, удостоверяющим факт проведенного расследования, обследования, является акт расследования, обследования. Указанный акт вручается юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю в течение трех суток после его подписания.

Порядок оформления акта по результатам мероприятий по надзору

7.13. По результатам мероприятий по надзору должностным лицом (должностными лицами) Службы или ее территориальных органов, осуществляющим проверку, составляется акт установленной формы в двух экземплярах (приложение N 7).

Акт состоит из вводной и описательной частей.

Вводная часть акта должна содержать следующую информацию:

дата, время, место составления акта;

наименование территориального органа Службы или указание на то, что мероприятие по надзору проводилось Службой;

дата и номер распоряжения, на основании которого проведено мероприятие по надзору;

должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (руководителя и членов проверяющей группы), проводившего мероприятия по надзору;

дата, время и место проведения мероприятий по надзору;

полное наименование проверяемого юридического лица или фамилия, имя, отчество проверяемого индивидуального предпринимателя;

фамилия, имя, отчество и должность представителя проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя, присутствовавшего при проведении мероприятий по надзору.

Описательная часть должна содержать информацию о результатах проведенных мероприятий по надзору, выявленных нарушениях санитарного и иного законодательства с указанием конкретных законов и иных нормативных правовых актов, о должностных лицах, на которых возлагается ответственность за совершение выявленных нарушений.

В акте должны указываться сведения об ознакомлении или об отказе в ознакомлении с актом представителя юридического лица или индивидуального предпринимателя, а также лиц, присутствовавших при проведении мероприятий по надзору, их подписи или отметка об отказе от подписи, а также подписи уполномоченных должностных лиц Службы или территориального органа Службы.

К акту прилагаются акты об отборе образцов (проб) продукции, взятых должностными лицами Службы или ее территориальных органов, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), экспертиз, объяснения работников, на которых возлагается ответственность за нарушение обязательных требований, и другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятий по надзору.

В случаях, когда отбор образцов (проб) продукции, обследование объектов окружающей среды осуществляется работниками учреждений, обеспечивающих деятельность Службы или ее территориальных органов, акт об отборе образцов (проб) продукции, взятых указанными лицами, вместе с заключениями о результатах проведенных исследований (испытаний) и экспертиз прилагаются к акту, составляемому по результатам проведенного мероприятия по надзору не позднее дня, следующего за днем получения названных материалов.

Один экземпляр акта с копиями приложений вручается руководителю юридического лица или его заместителю и индивидуальному предпринимателю или их представителям под расписку либо направляется посредством почтовой связи с уведомлением о вручении в течение суток, которые приобщаются к экземпляру акта, остающемуся в деле территориального органа Службы.

Акт по результатам мероприятий по надзору и приложения представляются должностным лицом (руководителем проверяющей группы), осу-

ществлявшим мероприятия по надзору, руководителю территориального органа Службы (или должностному лицу, им уполномоченному) в срок не позднее 3 рабочих дней после его подписания проверяемым юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

На последней странице акта руководителем (заместителем руководителя) Службы или руководителем (заместителем руководителя) территориального органа Службы (или должностным лицом, им уполномоченным) делается отметка “Материалы приняты”, указывается дата, ставится подпись.

7.14. При выявлении нарушений санитарного законодательства, создающих угрозу возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), нарушений законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг руководитель (заместитель руководителя) Службы или руководитель (заместитель руководителя) территориального органа Службы в течение 3-х рабочих дней с момента установления факта нарушения законодательства гражданам и юридическим лицам предписания (приложение N 6):

- об устранении выявленных нарушений санитарных правил;

- о прекращении реализации не соответствующей санитарным правилам или не имеющей санитарно-эпидемиологического заключения продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- о проведении лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, и медицинского наблюдения за такими гражданами;

- о выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в очагах инфекционных заболеваний, а также на территориях и в помещениях, где имеются и сохраняются условия для возникновения или распространения инфекционных заболеваний;

- о прекращении нарушений прав потребителей;

- о необходимости соблюдения обязательных требований к товарам (работам, услугам).

7.14.1. В предписаниях указываются:

- порядковый номер предписания;

- дата и место выдачи предписания;

- наименование органа, выдавшего предписание;

- сведения об установленных юридически значимых фактах;

- сведения о лице, которому выдается предписание, в частности: наиме-

нование (фирменное наименование) и место нахождения (адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, адрес места жительства;

нормы законодательства, которые нарушены;

требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения законодательства;

срок исполнения предписания;

срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить орган Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о выполнении предписания;

перечень документированной информации, подлежащей представлению органу Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, выдавшему предписание, в качестве подтверждения выполнения требований предписания;

порядок и сроки обжалования предписания.

7.14.2. Предписание направляется заказным письмом с уведомлением о вручении либо вручается под расписку лицу, в отношении которого оно вынесено, не позднее трех рабочих дней с момента его подписания уполномоченным должностным лицом.

7.14.3. Предписание подлежит исполнению в установленный в нем срок.

7.14.4. Невыполнение в установленный срок предписания влечет за собой административную ответственность, предусмотренную КоАП.

7.14.5. В том же порядке рассматривается ходатайство о продлении срока исполнения предписания.

7.14.6. Извещение юридического лица или индивидуального предпринимателя об удовлетворении ходатайства и назначении нового срока исполнения предписания либо об изменении полностью или частично требований выданного предписания, а также об отказе в удовлетворении ходатайства осуществляется в порядке, установленном пунктом 7.14.2 настоящего Регламента. При этом решение об отказе в удовлетворении ходатайства должно быть мотивированным.

В случае своего несогласия с указанным решением его обжалование осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

7.14.7. При предъявлении юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в Службу (ее территориальный орган) до вынесения им предписания доказательств, свидетельствующих о добровольном прекращении нарушений прав потребителей и (или) добровольном устранении нарушений обязательных требований к товарам (работам, услугам), пред-

писание территориальным органом Службы не выносится.

7.14.8. В случаях, когда при наличии признаков нарушения законодательства о защите прав потребителей для установления фактов таких нарушений требуется проведение дополнительных юридически значимых действий (истребование сведений, получение объяснений, проведение проверок, назначение экспертиз и других), территориальный орган Службы возбуждает дело по признакам нарушения законодательства о защите прав потребителей в порядке, предусмотренном главой 28 КоАП.

Требования к организации учета документации по контролю (надзору) в установленной сфере деятельности

7.15. В Службе и ее территориальных органах обязанности по контролю за ведением делопроизводства по проведению мероприятий по надзору вводятся в должностные обязанности одного из его работников и выделяются в самостоятельное (отдельное) делопроизводство.

Названное делопроизводство состоит из:

журнала учета юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, в отношении которых осуществляется надзор;

отдельных дел на каждое юридическое лицо и на каждого индивидуального предпринимателя с соответствующим индексом, номером, наименованием и количеством томов, которые должны содержать распоряжения, акты проведенных мероприятий по надзору со всеми приложениями, а также в случаях выявления нарушений санитарного законодательства Российской Федерации копии принятых решений и документы по их выполнению.

Возбуждение дела об административном правонарушении и рассмотрение дела об административном правонарушении

7.16. Возбуждение и рассмотрение дела об административном правонарушении в установленной сфере деятельности производится в порядке, установленном главами 24 - 29 КоАП.

Направление в орган, осуществляющий лицензирование соответствующего вида деятельности (лицензирующий орган), материалов о нарушении прав потребителей для рассмотрения вопросов о приостановлении действия или об аннулировании соответствующей лицензии в установленном законодательством Российской Федерации порядке

7.17. При обнаружении в ходе рассмотрения обращений и (или) при проведении плановых или внеплановых проверок изготовителей, исполнителей, продавцов, уполномоченных организаций или уполномоченных индивидуальных предпринимателей, импортеров, осуществляющих лицензируемые виды деятельности, нарушений законодательства о защите прав

потребителей, выражающихся в несоблюдении лицензионных требований и условий, документированная информация, подтверждающая данное обстоятельство, с сопроводительным письмом, подписываемым руководителем (заместителем руководителя) Службы (ее территориального органа), направляется в орган, осуществляющий лицензирование соответствующего вида деятельности (лицензирующий орган), для рассмотрения вопросов о приостановлении действия или об аннулировании соответствующей лицензии в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

7.18. Решение о передаче указанной информации в лицензирующий орган принимает руководитель структурного подразделения Службы (ее территориального органа), в чьи функциональные обязанности в соответствии с должностным регламентом входит решение вопросов организации работы по контролю за соблюдением законодательства о защите прав потребителей, который дает поручение должностному лицу, осуществлявшему рассмотрение обращения и (или) проводившему проверку (мероприятие по контролю), в ходе которых были выявлены нарушения лицензионных требований и условий, о подготовке проекта соответствующего обращения, визирует подготовленный проект и передает его на подпись руководителю (заместителю руководителя) Службы (ее территориальных органов) с приложением копий всех документов и результатов проверки.

Не допускается обращение в лицензирующий орган по вопросу приостановления или аннулирования соответствующей лицензии, если выявленные нарушения законодательства о защите прав потребителей не связаны с несоблюдением юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем лицензионных требований и условий.

7.19. Письмо с предложением рассмотреть вопросы о приостановлении действия или об аннулировании соответствующей лицензии в установленном законодательством Российской Федерации порядке направляется в лицензирующий орган в течение семи дней с момента выявления нарушений, заказным письмом с уведомлением о вручении.

7.20. Ответ на обращение, полученный от лицензирующего органа, обращается к материалам, связанным с рассмотрением соответствующего обращения (проведением проверки).

Обращение в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей. Участие в деле для дачи заключения по делу в целях защиты прав потребителей

7.21. Служба и ее территориальные органы могут обращаться в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в соответствии с порядком, установленным Гражданским процессуальным кодексом Российской Федерации.

Приостановление производства и реализации товаров (выполнения работ, оказания услуг), которые не соответствуют обязательным требованиям. Отзыв с внутреннего рынка и (или) от потребителя или потребителей товаров (работ, услуг), которые не соответствуют обязательным требованиям

7.22. Приостановление производства и (или) реализации товаров (выполнения работ, оказания услуг), которые не соответствуют обязательным требованиям, осуществляется в качестве меры обеспечения производства по делу об административном правонарушении в случаях и в порядке, установленных КоАП.

При проведении административных процедур, предусмотренных настоящим подразделом, уполномоченным должностным лицам Службы, ее территориального органа в каждом случае необходимо:

определить характер допущенного нарушения (нарушений), нормы законов и иных нормативных правовых актов, обязательные требования которых к товарам (работам, услугам) были нарушены;

установить, распространяется ли на рассматриваемые отношения законодательство о защите прав потребителей;

определить круг лиц, имеющих отношение к установленному нарушению, в том числе наличие пострадавших, свидетелей;

определить юридически значимые факты, подтверждающие неисполнение нарушителем обязательных требований к товарам (работам, услугам);

определить причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение;

принять во внимание доводы, которые выставляются нарушителем в доказательство своей невиновности.

Отзыв с внутреннего рынка и (или) от потребителя или потребителей товаров (работ, услуг), которые не соответствуют обязательным требованиям, применяются в порядке и по основаниям, установленным Федеральным законом “О техническом регулировании”.

Направление в органы прокуратуры, другие правоохранительные органы материалов для решения вопросов о возбуждении уголовных дел

7.23. Направление в органы прокуратуры, другие правоохранительные органы материалов для решения вопросов о возбуждении уголовных дел по признакам преступлений, связанных с нарушением санитарного законодательства, законодательства о защите прав потребителей, осуществляется в порядке и с соблюдением требований Уголовного кодекса Российской Федерации и Уголовно-процессуального кодекса Российской Федерации.

Отказ в возбуждении уголовного дела может быть обжалован прокурору или в суд в порядке, установленном статьями 124 и 125 Уголовно-процессуального кодекса Российской Федерации.

Требования к организации работы Службы и ее территориальных органов при проведении мероприятий по контролю и надзору

7.24. Адрес Службы: 127994, г. Москва, Вадковский пер., д. 18/20, тел. 8-499-978-41-84.

Режим работы Службы: с понедельника по четверг с 9.00 до 18.00, в пятницу - с 9.00 до 16.45. В выходные и праздничные дни с 9.00 до 15.00 осуществляется дежурство работников структурных подразделений.

Перечень территориальных органов Службы, должностные лица которых уполномочены рассматривать дела об административных правонарушениях в установленной сфере деятельности, приведен в приложении N 8.

Режим работы территориальных органов Службы: с понедельника по четверг с 9.00 до 18.00, в пятницу - с 9.00 до 16.45. В выходные и праздничные дни с 9.00 до 15.00 осуществляется дежурство работников территориального органа Службы.

Ежегодные (ежеквартальные) планы мероприятий по надзору, перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, в отношении которых был осуществлен государственный санитарно-эпидемиологический надзор на территории субъектов Российской Федерации, перечни постановлений по делам об административных правонарушениях, вынесенных руководителями (заместителями руководителей) территориальных органов, размещаются на официальных сайтах соответствующих территориальных органов Службы в сети Интернет.

Тексты решений, принятых руководителем (заместителем руководителя) Службы по обжалованным постановлениям, вынесенным руководителями (заместителями руководителей) территориальных органов Службы, размещаются на официальном сайте Службы в сети Интернет.

Обжалование действий (бездействия) и решений должностных лиц

7.25. Обжалование действий (бездействия) и решений должностных лиц, осуществляемых (принятых) в ходе выполнения настоящего Административного регламента Службы, производится в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Заявитель в своей жалобе в обязательном порядке указывает:
наименование государственного органа, в который направляется жалоба;
фамилию, имя, отчество (последнее - при наличии);
почтовый адрес, по которому должен быть направлен ответ;
изложение сути жалобы;

личную подпись и дату.

В случае необходимости в подтверждение своих доводов заявитель прилагает к письменной жалобе документы и материалы либо их копии.

Руководители (заместители руководителей) Службы и ее территориальных органов:

обеспечивают объективное, всестороннее и своевременное рассмотрение обращения, в случае необходимости - с участием заявителя, направившего жалобу;

вправе запрашивать необходимые для рассмотрения жалобы документы и материалы в других государственных органах, органах местного самоуправления и у иных должностных лиц, за исключением судов, органов дознания и органов предварительного следствия;

по результатам рассмотрения жалобы принимают меры, направленные на восстановление или защиту нарушенных прав, свобод и законных интересов заявителя, дают письменный ответ по существу поставленных в жалобе вопросов.

Ответ на жалобу подписывается руководителем Службы, его заместителем, руководителями территориальных органов или их заместителями или уполномоченным на то должностным лицом.

Ответ на жалобу, поступившую в государственный орган, направляется по почтовому адресу, указанному в обращении.

Письменная жалоба, поступившая в государственный орган, рассматривается в течение 30 дней со дня регистрации жалобы.

В исключительных случаях руководитель государственного органа либо уполномоченное на то должностное лицо вправе продлить срок рассмотрения жалобы не более чем на 30 дней, уведомив о продлении срока его рассмотрения заявителя, направившего жалобу.

В случае, если в письменной жалобе не указаны фамилия заявителя, направившего жалобу, и почтовый адрес, по которому должен быть направлен ответ, ответ на жалобу не дается.

При получении письменной жалобы, в которой содержатся нецензурные либо оскорбительные выражения, угрозы имуществу государственного органа, угрозы имуществу, жизни, здоровью должностного лица, а также членов его семьи, вправе оставить жалобу без ответа по существу поставленных в нем вопросов и сообщить заявителю, направившему жалобу, о недопустимости злоупотребления правом.

В случае, если текст жалобы не поддается прочтению, ответ на жалобу не дается, о чем сообщается заявителю, направившему жалобу, если его фамилия и почтовый адрес поддаются прочтению.

В случае если в жалобе заявителя содержится вопрос, на который ему многократно давались письменные ответы по существу в связи с ранее на-

правляемыми жалобами, и при этом в жалобе не приводятся новые доводы или обстоятельства, руководитель государственного органа, должностное лицо либо уполномоченное на то лицо вправе принять решение о безосновательности очередной жалобы и прекращении переписки с заявителем по данному вопросу при условии, что указанная жалоба и ранее направляемые жалобы направлялись в один и тот же государственный орган или одному и тому же должностному лицу. О данном решении уведомляется заявитель, направивший жалобу.

7.26. Пересмотр постановлений и решений по делам об административных правонарушениях осуществляется в порядке, установленном главой 30 КоАП.

Приложение N 1
к Административному регламенту
исполнения Федеральной службой
по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия
человека государственной функции
по осуществлению в установленном
порядке проверки деятельности
юридических лиц, индивидуальных
предпринимателей и граждан по
выполнению требований санитарного
законодательства, законов и иных
нормативных правовых актов
Российской Федерации, регулирующих
отношения в области защиты прав
потребителей, и за соблюдением правил
продажи отдельных предусмотренных
законодательством видов товаров,
выполнения работ, оказания услуг

**ЮРИДИЧЕСКИЕ ФАКТЫ,
ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ПРОВЕРКИ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ГРАЖДАН ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА, ЗАКОНОВ И ИНЫХ
НОРМАТИВНЫХ ПРАВОВЫХ АКТОВ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ, РЕГУЛИРУЮЩИХ ОТНОШЕНИЯ
В ОБЛАСТИ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
И ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ПРАВИЛ ПРОДАЖИ ОТДЕЛЬНЫХ
ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ
ВИДОВ ТОВАРОВ, ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

Акт проведения санитарно-эпидемиологического расследования по факту выявления продукции, сырья, материалов, оборудования и технологий, представляющих опасность для здоровья населения, или по фактам изменения показателей среды обитания человека

Акт проверки соблюдения законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг

Жалобы и обращения граждан и юридических лиц по вопросам нарушения санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг

Обращения органов государственной власти и органов местного самоуправления по вопросам нарушения санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг

Нормативные правовые акты (постановления, приказы) главных государственных санитарных врачей (заместителей) (руководителей территориальных органов Роспотребнадзора и их заместителей)

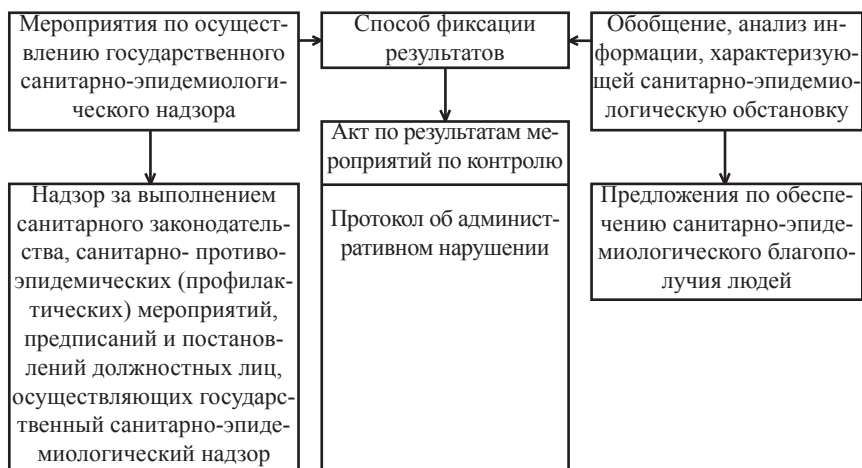
Отравления, заболевания, в т.ч. профессиональные, или изменение других показателей здоровья человека

Аварийные ситуации, которые привели или могут привести к ухудшению санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте или территории

Сообщения в средствах массовой информации, содержащие данные, указывающие на ухудшение санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Приложение N 2
к Административному регламенту
исполнения Федеральной службой
по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия
человека государственной функции
по осуществлению в установленном
порядке проверки деятельности
юридических лиц, индивидуальных
предпринимателей и граждан по
выполнению требований санитарного
законодательства, законов и иных
нормативных правовых актов
Российской Федерации, регулирующих
отношения в области защиты прав
потребителей, и за соблюдением правил
продажи отдельных предусмотренных
законодательством видов товаров,
выполнения работ, оказания услуг

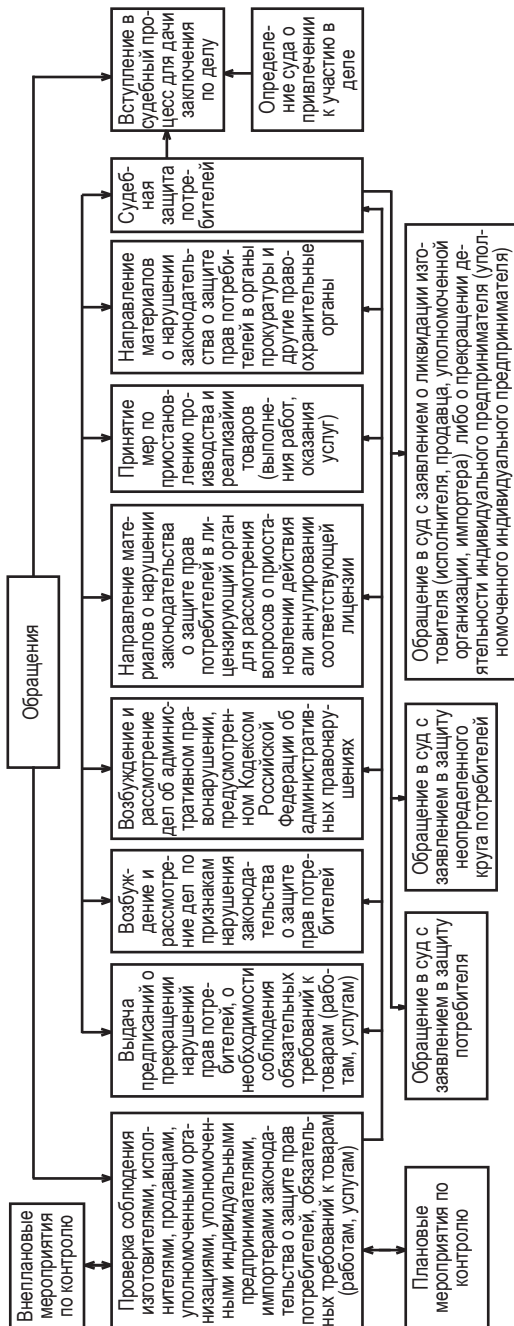
**БЛОК-СХЕМА
АДМИНИСТРАТИВНОЙ ПРОЦЕДУРЫ
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ В УСТАНОВЛЕННОМ ПОРЯДКЕ
ПРОВЕРКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ, ИНДИВИДУ-
АЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ГРАЖДАН ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ТРЕБОВАНИЙ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА**



<p>Меры пресечения нарушений санитарного законодательства, выдачу предписаний и вынесение постановлений о фактах нарушения санитарного законодательства, а также привлечение к ответственности лиц, их совершивших</p>	<p>Предписание</p>
<p>Проведение санитарно-эпидемиологических расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок</p>	<p>Постановление главных государственных санитарных врачей (заместителей)</p>
	<p>Передача материалов мероприятий контролю по подведомственности</p>
	<p>Акт расследования профессионального заболевания</p>

Приложение N 3
к Административному регламенту исполнения Федеральной службой
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека государственной функции по осуществлению в установленном порядке
проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных
предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного
законодательства, законов и иных нормативных правовых актов
Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав
потребителей, и за соблюдением правил продвижки отдельных предусмотренных
законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг

БЛОК-СХЕМА
ИСПОЛНЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ
(ЕГО ТЕРРИТОРИАЛЬНЫМИ ОРГАНАМИ) ГОСУДАРСТВЕННОЙ ФУНКЦИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ЗАКОНОВ И ИНЫХ НОРМАТИВНЫХ ПРАВОВЫХ АКТОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ,
РЕГУЛИРУЮЩИХ ОТНОШЕНИЯ В ОБЛАСТИ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



Приложение N 4
к Административному регламенту
исполнения Федеральной службой
по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия
человека государственной функции
по осуществлению в установленном
порядке проверки деятельности
юридических лиц, индивидуальных
предпринимателей и граждан по
выполнению требований санитарного
законодательства, законов и иных
нормативных правовых актов
Российской Федерации, регулирующих
отношения в области защиты прав
потребителей, и за соблюдением правил
продажи отдельных предусмотренных
законодательством видов товаров,
выполнения работ, оказания услуг

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление по

наименование субъекта Российской Федерации

ЖУРНАЛ
УЧЕТА ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ,
В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НАДЗОР
В УСТАНОВЛЕННОЙ СФЕРЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Начат _____ г. Окончен _____ г.

наименование субъекта Российской Федерации,

региона на железнодорожном (водном, воздушном) транспорте,

района, зоны на железнодорожном (водном, воздушном) транспорте

В журнале прошнуровано листов _____

ПЕРЕЧЕНЬ
ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ,
В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР

N п/п	Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя	Место на- хождения, телефон	Кол-во работающих	N карты учета
1	2	3	4	5

Приложение N 5
к Административному регламенту
исполнения Федеральной службой
по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия
человека государственной функции
по осуществлению в установленном
порядке проверки деятельности
юридических лиц, индивидуальных
предпринимателей и граждан по
выполнению требований санитарного
законодательства, законов и иных
нормативных правовых актов
Российской Федерации, регулирующих
отношения в области защиты прав
потребителей, и за соблюдением правил
продажи отдельных предусмотренных
законодательством видов товаров,
выполнения работ, оказания услуг

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление по

наименование субъекта Российской Федерации

РАСПОРЯЖЕНИЕ
о проведении мероприятия по надзору

от _____ 20__ г.

N _____

В соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и Федеральным законом от 8 августа 2001 г. N 134-ФЗ “О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)” (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 33 (часть I), ст. 3436) и на основании

(плана проведения мероприятий по контролю или на основании

обращения, полученной информации)

провести

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица или группа

должностных лиц с указанием руководителя группы, которым

поручается провести мероприятия по контролю)

мероприятия по надзору

(плановые или внеплановые)

(наименование и адрес юридического лица или фамилия,

имя и отчество индивидуального предпринимателя, в отношении

которого назначаются мероприятия по контролю)

С целью, задачами и предметом мероприятий по надзору

(цель, задачи и предмет проведения мероприятий по контролю)

Провести мероприятия по надзору с _____ по _____ 20__ г.

Руководитель управления по

(наименование субъекта
Российской Федерации)

(подпись)

(фамилия, имя,
отчество)

М.П.

Заместитель руководителя
управления по

(наименование субъекта
Российской Федерации)

(подпись)

(фамилия, имя,
отчество)

М.П.

Приложение N 6
к Административному регламенту
исполнения Федеральной службой
по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия
человека государственной функции
по осуществлению в установленном
порядке проверки деятельности
юридических лиц, индивидуальных
предпринимателей и граждан по
выполнению требований санитарного
законодательства, законов и иных
нормативных правовых актов
Российской Федерации, регулирующих
отношения в области защиты прав
потребителей, и за соблюдением правил
продажи отдельных предусмотренных
законодательством видов товаров,
выполнения работ, оказания услуг

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление по

наименование субъекта Российской Федерации

Предписание
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)
выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю:

(указать обязательные мероприятия, срок их исполнения)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на _____

(должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое

возлагается ответственность)

(должность лица, уполномоченного
осуществлять госсанэпиднадзор)

(подпись)

(фамилия, имя,
отчество)

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление по

наименование субъекта Российской Федерации

Предписание N _____
о прекращении нарушений прав потребителей

“ ___ ” _____ 20__ г.

(место вынесения)

Комиссия

(Роспотребнадзор, наименование территориального управления
Роспотребнадзора)
по рассмотрению дел о нарушениях законодательства о защите прав
потребителей
в составе: _____
_____ персональный состав комиссии с указанием должностей
на основании своего решения от “ ___ ” _____ 20__ г. по делу N _____
о нарушении _____

наименование юридического лица

(ф.и.о. индивидуального предпринимателя), адрес

(пункт, статья, наименование нормативного правового акта)
и в соответствии с п. 2 статьи 40 Закона Российской Федерации
“О защите прав потребителей” предписывает:

(наименование юридического лица (ф.и.о. индивидуального
предпринимателя), адрес)
в срок до __ _____ 20__ г. прекратить
нарушение _____
(пункт, статья, наименование нормативного правового акта)

(указать, в чем выражается нарушение)

(содержание конкретных действий, которые должен совершить продавец
(изготовитель, исполнитель, уполномоченная организация, уполномоченный
индивидуальный предприниматель, импортер) для устранения нарушения)

О выполнении настоящего предписания сообщить до “__” _____ 20__ г.

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном
действующим законодательством.

Председатель комиссии _____
М.П. _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление по

наименование субъекта Российской Федерации

Предписание N ____

“__” _____ 20__ г. _____
(место вынесения)

Руководитель (заместитель руководителя) (Роспотребнадзора, территориального управления Роспотребнадзора) _____ на основании акта проверки от “__” _____ 20__ г. N _____ о нарушении _____ и в соответствии с пунктом 2 статьи 40 Закона Российской Федерации “О защите прав потребителей” предписывает:

наименование юридического лица (ф.и.о. индивидуального

предпринимателя), адрес
в срок до _____ 20__ г. прекратить нарушение

(пункт, статья, наименование нормативного правового акта)

(указать, в чем конкретно выражено нарушение)

(содержание конкретных действий, которые должен совершить изготовитель (исполнитель, продавец))

Документы, подтверждающие выполнение настоящего предписания, представить в срок до “__” _____ 20__ г.

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Руководитель
(заместитель руководителя)
Роспотребнадзора
(территориального управления) _____

(подпись)

(расшифровка
подписи)

М.П.

Приложение N 7
к Административному регламенту
исполнения Федеральной службой
по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия
человека государственной функции
по осуществлению в установленном
порядке проверки деятельности
юридических лиц, индивидуальных
предпринимателей и граждан по
выполнению требований санитарного
законодательства, законов и иных
нормативных правовых актов
Российской Федерации, регулирующих
отношения в области защиты прав
потребителей, и за соблюдением правил
продажи отдельных предусмотренных
законодательством видов товаров,
выполнения работ, оказания услуг

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление по

наименование субъекта Российской Федерации

АКТ
по результатам мероприятий по надзору

Акт составлен

(время, дата и место составления акта)

На основании распоряжения руководителя (заместителя руководителя)
управления по

от _____ 20__ г. N _____
(наименование субъекта
Российской Федерации)

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица)

(председателя, членов проверяющей группы),
проводившего мероприятия по контролю)

проведены мероприятия по надзору с _____ по _____ 20__ г. за
соблюдением санитарного законодательства, законов и иных норматив-
ных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения
в области защиты прав потребителей Российской Федерации

(наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество

индивидуального предпринимателя)

в присутствии

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица

(должностных лиц) проверяемого юридического лица или

индивидуального предпринимателя, в присутствии которого (которых)
проводились мероприятия по контролю)

В результате проведенных мероприятий по надзору установлено <*>:

(сведения о результатах мероприятий по контролю с указанием

выявленных нарушений санитарного законодательства

Российской Федерации, об их характере, о лицах, на которых

возлагается ответственность за совершение указанных нарушений)

Мероприятия по надзору проводились в моем (нашем) присутствии:

(должность лица (лиц), в присутствии
которых проводились мероприятия
по контролю)

(подпись) (фамилия, имя,
отчество)

С актом по результатам мероприятий по надзору ознакомлен:

(руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем юридического лица или индивидуальный предприниматель)	(подпись)	(фамилия, имя, отчество)
---	-----------	--------------------------

Акт по результатам мероприятий составлен:

(должностное лицо (руководитель группы), проводившее мероприятия по контролю)	(подпись)	(фамилия, имя, отчество)
---	-----------	--------------------------

К Акту прилагаются <*>

(акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы
(заключения) проведенных исследований (испытаний),
санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения
должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятий по контролю)

Акт по результатам мероприятий по надзору получил: _____ 20__ г.

(руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем юридического лица или индивидуальный предприниматель)	(подпись)	(фамилия, имя, отчество)
---	-----------	--------------------------

<*> Данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку.

Приложение N 8
к Административному регламенту
исполнения Федеральной службой
по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия
человека государственной функции
по осуществлению в установленном
порядке проверки деятельности
юридических лиц, индивидуальных
предпринимателей и граждан по
выполнению требований санитарного
законодательства, законов и иных
нормативных правовых актов
Российской Федерации, регулирующих
отношения в области защиты прав
потребителей, и за соблюдением правил
продажи отдельных предусмотренных
законодательством видов товаров,
выполнения работ, оказания услуг

**ПЕРЕЧЕНЬ
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫХ ОРГАНОВ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА УПРАВЛЕНИЙ ФЕДЕРАЛЬНОЙ
СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО СУБЪЕКТАМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

N п/п	Наименование территориального органа	Место нахождения	Телефон	Адрес электронной почты
1	Управление Фе- деральной службы по надзору в сфере защиты прав потре- бителей и благопо- лучия человека по Агинскому Бурят- скому автономному округу	687000, Читинская область, Агинский Бурятский автономный округ, Агинский район, поселок Агинское, улица Цыбикова, дом 52	(302-39) 3-45-42	tufszpn@aginsk.chita.ru
2	Управление Феде- ральной службы по надзору в сфере защиты прав потре- бителей и благопо- лучия человека по Алтайскому краю	656056, Алтайский край, город Барна- ул, улица Горького, дом 28	(385-2) 24-29-96	mail@rpn.ab.ru

3	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области	675002, Амурская область, город Благовещенск, улица Первомайс- кая, дом 30	(416-2) 39-08-86	cgsen@amur.ru
4	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области	163000, Архангельская область, город Архангельск, улица Гайдара, дом 24	(818-2) 20-05-69	arkh@29rpn.atnet.ru
5	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Астраханской области	414057, Астраханс- кая область, город Астрахань, улица Николая Островского, дом 138	(512-2) 33-43-55	tu_rpn@astranet.ru
6	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области	308023, Белгородс- кая область, город Белгород, улица Железняко- ва, дом 2	(472-2) 34-03-16	orgotd@belnet.ru
7	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Брянской области	241050, город Брянск, 2-й Советский переулок, дом 5а	(483-2) 74-20-45	sanep@online.bryansk.ru

8	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Владимирской области	600001, г. Владимир, ул. Офицерская, д. 20	(492-2) 24-02-97	postmaster@cgsnvlad.elcom.ru
9	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области	400006, Волгоградская область, город Волгоград, улица Комсомольская, дом 10а	(844-2) 38-46-66	rpnvolg@vistcom.ru
10	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Вологодской области	160012, Вологодская область, город Вологда, улица Яшина, дом 1а	(817-2) 75-21-23	tu-rpn@vologda.ru
11	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Воронежской области	394038, Воронежская область, город Воронеж, улица Космонавтов, дом 21	(473-2) 63-77-27	san@sanep.vrn.ru
12	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Еврейской автономной области	679016, Еврейская автономная область, город Биробиджан, улица Шолом-Алейхема, дом 17	(426-22) 6-84-11	nadzor2@rambler.ru

13	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ивановской области	153021, Ивановская область, город Иваново, улица Рабфаковская, д. 6	(493-2) 30-30-13	ivtur@tpi.ru
14	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области	664003, Иркутская область, город Иркутск, улица Карла Маркса, д. 8	(395-2) 23-03-25	main@sesoirk.baikal.ru
15	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кабардино-Балкарской Республике	360017, Кабардино-Балкарская Республика, город Нальчик, улица А.П. Кешакова, дом 96	(866-2) 74-28-02	nasip@kbrnet.ru
16	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области	236040, Калининградская область, город Калининград, улица Подполковника Иванникова, дом 5	(411-2) 53-69-42	root@gsan.koenig.su
17	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калужской области	248010, Калужская область, город Калуга, улица Чичерина, дом 1а	(484-2) 55-15-42	microb@kaluga.ru
18	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Камчатской области	683003, Камчатская область, город Петропавловск-Камчатский, улица Владивостокская, дом 9/1	(415-2) 16-76-05	sgm@sanep.kamchatka.ru

19	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево-Черкесской Республике	369000, Карачаево-Черкесская Республика, город Черкесск, проспект Ленина, дом 136	(782-2) 3-21-27	potreb_kchr@mail.svkchr.ru
20	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области	650099, Кемеровская область, город Кемерово, проспект Кузнецкий, дом 24	(384-2) 36-73-15	ocsenko@kemnet.ru
21	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области	610027, Кировская область, город Киров, улица Красноармейская, дом 45	(833-2) 62-84-36	rpn@rpnkirov.ru
22	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чукотскому автономному округу	688000, Чукотский автономный округ, Тигильский район, поселок городского типа Палана, улица 50 лет комсомола Камчатки, дом 19	(415-43) 3-18-08	cgcenkao@palana.ru
23	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Костромской области	156005, Костромская область, город Кострома, бульвар Петровский, дом 5	(494-2) 54-22-74	kostrses@kmtn.ru
24	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю	350062, Краснодарский край, город Краснодар, улица Рашпилевская, дом 100	(861) 259-36-86	ycenter@mail.kuban.ru

25	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю	660097, Красноярский край, город Красноярск, улица Каратанова, дом 21	(391-2) 27-54-90	ksecc@krasmail.ru
26	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курганской области	640020, Курганская область, город Курган, улица Куйбышева, д. 46	(352-2) 42-13-36	rpnkurgan@orbitel.ru
27	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области	305004, Курская область, город Курск, улица Ленина, дом 70	(471-22) 2-61-46	cgsen@kursktelecom.ru
28	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области	192029,город Санкт-Петербург, улица Ольминского, дом 27	(812) 365-18-00	lenobl@lentu.ru
29	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области	398002, Липецкая область, город Липецк, улица Гагарина, дом 60а	(4742) 27-00-76	saneps@lipetsk.ru
30	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Магаданской области	685000, Магаданская область, город Магадан, улица Якутская, дом 53а	(413-22) 5-25-29	info@magrpn.ru

31	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве	129626, город Москва, Графский переулок, дом 4/9	(495) 687-40-32	mgcses@asvt.ru
32	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области	141014, Московская область, город Мытищи, улица Семашко, дом 2	(495) 586-10-78	centr@mosoblses.ru
33	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Мурманской области	183038, Мурманская область, город Мурманск, улица Коммуны, дом 7	(815-2) 47-26-72	ocgsen@polarnet.ru
34	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу	166000, Ненецкий автономный округ, город Нарьян-Мар, улица Авиаторов, дом 7	(818-53) 4-30-58	turpnnao@atnet.ru
35	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области	603950, Нижегородская область, город Нижний Новгород, улица Тургенева, дом 1	(812) 36-78-90	sanepid@sinn.ru
36	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области	173015, Новгородская область, город Великий Новгород, улица Радистов, дом 13	(816-2) 77-14-34	tu_rpnadzor@novgsen2.natm.ru

37	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области	630132, Новосибирская область, город Новосибирск, улица Челюскинцев, дом 7а	(383-2) 20-26-78	mailmaster@ sanepid-nso.ru
38	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области	644001, Омская область, город Омск, улица 10 лет Октября, дом 98	(381-2) 32-60-32	rospotrebnadzor@ omskcity.com
39	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области	460021, Оренбургская область, город Оренбург, улица 60 лет Октября, дом 2/1	(822) 33-37-58	zag@mail.orenburg.ru
40	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Орловской области	302020, Орловская область, город Орел, Наугорское шоссе, дом 2А	(086-2) 41-51-97	san@valley.ru
41	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пензенской области	440026, Пензенская область, город Пенза, улица Лермонтова, дом 36	(841-2) 55-26-06	sanepid@sura.ru
42	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю	614016, Пермская область, город Пермь, улица Куйбышева, дом 50	(342-2) 34-76-43	ooto@permonline.ru

43	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю	690950, Приморский край, город Владивосток, улица Сельская, дом 3	(423-2) 44-27-40	info@pkcgsen.ru
44	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Псковской области	180000, Псковская область, город Псков, улица Гоголя, дом 21а	(811-2) 16-28-20	oblsgs@pskov.ru
45	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Адыгея (Адыгея)	385000, Республика Адыгея, город Майкоп, улица Гагарина, дом 74	(877-22, 877-2) 2-12-05	tuadg@radnet.ru
46	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Алтай	649002, Республика Алтай, город Горно-Алтайск, проспект Коммунистический, дом 173	(388-22) 2-58-82	cgsnraltay@mail.gornyy.ru
47	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан	450054, Республика Башкортостан, город Уфа, улица Рихарда Зорге, дом 58	(347-2) 48-73-16	RpnRB@ufanet.ru
48	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия	670013, Республика Бурятия, город Улан-Удэ, улица Ключевская, дом 45	(301-2) 41-25-74	cgsgen@eastssib.ru

49	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан	367005, Республика Дагестан, город Махачкала, улица Казбекова, дом 174	(872-2) 64-40-67	oit@dagsen.ru
50	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Ингушетия	386101, Республика Ингушетия, город Назрань, улица Московская, дом 39	(928) 732-28-70	dolioing@southnet.ru
51	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Калмыкия	358000, Республика Калмыкия, город Элиста, улица Балакаева, дом 8	(847-22) 2-56-93	rpnrk@yandex.ru
52	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия	185007, Республика Карелия, город Петрозаводск, улица Пирогова, д. 12	(814-2) 76-35-93	sanepid@karelia.ru
53	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми	167610, Республика Коми, город Сыктывкар, улица Орджоникидзе, дом 71	(821-2) 43-92-05	tugsnrk@rol.ru
54	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл	424007, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Машиностроителей, дом 121	(836-2) 68-19-97	all@san.mari.su

55	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Мордовия	430030, Республика Мордовия, город Саранск, улица Дальняя, дом 7	(834-2) 24-58-16	sen@moris.ru
56	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Саха (Якутия)	677027, Республика Саха (Якутия), город Якутск, улица Ойунского, дом 9	(411-2) 35-16-45	sen@mail.sakha.ru
57	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Северная Осетия - Алания	362011, Республика Северная Осетия - Алания, город Владикавказ, улица Тельмана, дом 17А	(867-2) 51-90-31	ses@osetia.ru
58	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан (Татарстан)	420111, Республика Татарстан, город Казань, улица Большая Красная, дом 30	(843-2) 38-98-54	morozov-vv@kgts.ru
59	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Тыва	667010, Республика Тыва, город Кызыл, улица Калинина, дом 116	(394-22) 5-42-51	cgsen@tuva.ru
60	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия	655012, Республика Хакасия, город Абакан, улица Маршала Жукова, дом 5, строение А-1	(390-22) 2-26-81	tu@rpnrh.ru

61	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области	344019, Ростовская область, город Ростов-на-Дону, улица 7-я линия, дом 67	(863) 251-05-92	master@rpnndon.ru
62	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области	390035, Рязанская область, город Рязань, улица Островского, дом 51А	(491-2) 92-98-07	postmaster@ses.ryazan.ru
63	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области	443079, Самарская область, город Самара, проезд имени Георгия Митирева, дом 1	(462) 60-38-25	sancntr@bee-s.com
64	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу	191025, город Санкт-Петербург, ул. Стремянная, д. 19	(812) 164-42-38	rpnadzor@mail.wplus.net
65	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Саратовской области	410028, Саратовская область, город Саратов, улица Вольская, дом 7	(845-2) 20-18-58	sarrpn@san.ru
66	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Сахалинской области	693020, Сахалинская область, город Южно-Сахалинск, улица Чехова, дом 30А	(424-2) 72-29-18	sakhnadzor@sakhalin.ru

67	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области	620078, Свердловская область, город Екатеринбург, переулок Отдельный, дом 3	(343) 374-13-79	root@ocsen.utk.ru
68	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области	214018, Смоленская область, город Смоленск, улица Тенишевой, дом 26	(481-2) 38-25-10	sanepid@sci.smolensk.ru
69	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю	355008, Ставропольский край, город Ставрополь, пер. Фадеева, дом 4	(865-2) 94-65-52	tu@stavrpn.ru
70	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тамбовской области	392000, Тамбовская область, город Тамбов, улица Бориса Васильева, дом 5	(475-2) 47-25-12	turpn@tambov.ru
71	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области	170034, Тверская область, город Тверь, улица Дарвина, дом 17	(482-2) 34-22-11	ocgsen@tvcom.ru
72	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Томской области	634021, Томская область, город Томск, проспект Фрунзе, дом 103 А	(382-2) 26-03-90	turpn@rpn.tomsk.ru

73	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области	300045, Тульская область, город Тула, улица Оборонная, дом 114	(487-2) 31-28-79	sanita@tula.net
74	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области	625026, Тюменская область, город Тюмень, улица Рижская, дом 45-А	(345-2) 20-88-24	sgm72@telesib.ru
75	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Удмуртской Республике	426000, Удмуртская Республика, город Ижевск, улица Ленина, дом 106	(341-2) 75-28-44	gsenr@udmnet.ru
76	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области	432063, Ульяновская область, город Ульяновск, улица Дмитрия Ульянова, дом 4	(842-2) 44-29-68	maw@mv.ru
77	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Усть-Ордынскому Бурятскому автономному округу	669001, Усть-Ордынский Бурятский автономный округ, Эхирит-Булагатский район, поселок Усть-Ордынский, улица Калинина, дом 40	(395-41) 3-15-51	cgsen2001@mail.ru

78	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Хабаровскому краю	680009, Хабаровский край, город Хабаровск, улица Карла Маркса, дом 109 Б	(421-2) 27-47-44	root@sanepid.khv.ru
79	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югра	628007, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, город Ханты-Мансийск, улица Мира, 120, корпус 2, 4 этаж	(347-71) 2-81-08	epid_ty@xmao.ru
80	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области	454008, Челябинская область, город Челябинск, пер. Островского, дом 14	(351) 63-64-90	rospn@chel.surnet.ru
81	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чеченской Республике	364038, Чеченская Республика, город Грозный, улица Урицкого, дом 2А	(871-2) 22-28-93	grozny-cgsn@mail.ru
82	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Читинской области	672000, Читинская область, город Чита, абонентский ящик 1027	(302-2) 35-36-13	tur@chitaonline.ru

83	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике - Чувашия	428018, Чувашская Республика, город Чебоксары, Московский проспект, дом 3 Д	(352) 42-17-13	sanit@toot.ru
84	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чукотскому автономному округу	689000, Чукотский автономный округ, город Анадырь, улица Ленина, дом 11	(427-22) 2-28-43	turpnchao@anadyr.ru
85	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ямало-Ненецкому автономному округу	629008, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Салехард, улица Титова, дом 10	(349-22) 47-860	tugsen@yamalinfo.ru
86	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области	150003, Ярославская область, город Ярославль, улица Войнова, дом 1	(485-2) 73-26-92	mail@cgsen.yar.ru
87	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	127994, Москва, Вадковский пер., д. 18/20	(499) 973-13-83	depart@gsen.ru

СОДЕРЖАНИЕ:

Общие положения.	5
Организация производственного контроля	5
Получение информации, необходимой для подготовки программы производственного контроля.	7
Реализация программы производственного контроля.	8
Государственный надзор за организацией и проведением производственного контроля.	9
Приложение 1	
Образец обращения в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области по вопросам производственного контроля.	11
Приложение 2	
Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для парикмахерских.	12
Приложение 3	
Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организаций торговли (магазин, склад с площадью торговых помещений свыше 500 м ²).	20
Приложение 4	
Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организаций торговли (магазин, склад с площадью торговых помещений свыше от 100 до 500 м ²).	28
Приложение 5	
Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организаций торговли (палатка, автолавка, автоприцеп, киоск, павильон, магазин с площадью торговых помещений до 100 м ²).	36

Приложение 6

Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для аптек (аптечных магазинов, аптечных киосков). 42

Приложение 7

Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организаций общественного питания (кафе). 50

Приложение 8

Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для временных организаций общественного питания быстрого обслуживания – птица-гриль 58

Приложение 9

Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организаций общественного питания (столовая). 64

Приложение 10

Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организаций общественного питания (закусочная с приготовлением блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности). 72

Приложение 11

Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организаций общественного питания (закусочная, работающая на сырье) 79

Приложение 12

Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для временных организаций общественного питания быстрого обслуживания (шаурма, гамбургеры, чизбургеры, пицца, блины с начинками и т.п.) 85

Приложение 13

Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организаций общественного питания (бар) 91

Приложение 14

Программа (примерная) организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организаций общественного питания (ресторан) 98

Приложение 15

Постановление МЗ РФ от 13.07.2001г. № 18

«О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01»

1.1. Общие вопросы.

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 106

Приложение 16

Постановление МЗ РФ от 07.09.2001г. № 23.

«О введении в действие санитарных правил»

2.3.5 Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01. 117

Приложение 17

Постановление МЗ РФ от 17.04.2003г. № 50

«О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1290-03»

2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты.

Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД).

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

СанПиН 2.3.2.1290-03 137

Приложение 18

Постановление МЗ РФ от 22.05.2003г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.1324-03»

2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

СанПин 2.3.2.1324-03 167

Приложение 19

Постановление МЗ РФ от 12.03.2003г. № 15 «О введении в действие СанПин 2.1.2.1199-03»

2.1.2. Проектирование, строительство и эксплуатация зданий, предприятий коммунально-бытового обслуживания, учреждений образования, культуры, отдыха, спорта.

Парикмахерские. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

Сан Пин 2.1.2.1199-03 186

Приложение 20

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.10.1997г. № 309

«Об утверждении инструкции по санитарному режиму аптечных организаций (аптек)» 210

Приложение 21	
Федеральный Закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ	
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	248

Приложение 22	
Приказ Министерства здравоохранения и социального развития от	
19.10.2007 г. № 658 «Об утверждении Административного регламента	
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей	
и благополучия человека по исполнению государственной функции	
по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности	
юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан	
по выполнению требований санитарного законодательства, законов	
и иных нормативных правовых актов Российской Федерации,	
регулирующих отношения в области защиты прав потребителей,	
и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных	
законодательством видов товаров, выполнения работ,	
оказания услуг»	287

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Методические рекомендации для предпринимателей

Министерство экономики, торговли, международных
и внешнеэкономических связей

ООО «БРЭЙН»

344002, г. Ростов-на-Дону, ул. Б. Садовая, 61.

Тел/факс.: (863) 28-28-328, 28-28-329, e-mail: news81@bk.ru

Подписано в печать 18.04.2008 г. Тираж 1000 экз. Заказ №