

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

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Бассейны, бани и сауны с бассейнами	Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейне (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 см и на глубине 25-30 см от поверхности зеркала воды)	<ul style="list-style-type: none"> - Органолептические показатели - (мутность, цветность, запах); - Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон); - Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк); - Паразитологические; - Содержание хлороформа (при хлорировании) Содержание формальдегида (при озонировании). 	1 раз в сутки каждые 4 часа 2 раза в месяц 1 раз в квартал 1 раз в месяц 1 раз в месяц	СанПиН 2.1.2.1188-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	Параметры микроклимата <ul style="list-style-type: none"> - температура воздуха в зале ванны бассейна - температура воздуха в остальных помещениях - уровни искусственной освещенности 	1 раз в сутки 2 раза в год 1 раз в год	СанПиН 2.1.2.1188-03
		Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, яйца гельминтов)	1 раз в квартал	СанПиН 2.1.2.1188-03

2	Аквапарки	Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейне (не менее чем в 2 точках: в мелкой и глубокой частях на глубине 20-30 см от поверхности воды)	-Органолептические показатели - (мутность, цветность, запах) - температура воды в чаше бассейна - Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон) - Основные микробиологические показатели (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги, золотистый стафилококк) - Микробиологические и паразитологические исследования (возбудители кишечных инфекций, синегнойная палочка, цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов, легионелла) - Содержание хлороформа (при хлорировании), формальдегида (при озонировании), перманганатная окисляемость	1 раз в сутки 1 раз в сутки Перед началом работы и каждые 4 часа 1 раз в неделю При неудовлетворительных анализах на ОМЧ, ОКБ и/или ТКБ 1 раз в месяц	СанПиН 2.1.2.1331-03
		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	Параметры микроклимата - температура воздуха и относительная влажность в зале ванны бассейна - температура воздуха в остальных помещениях	1 раз в сутки 2 раза в год	СанПиН 2.1.2.1331-03
		Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	Смывы с оборудования и инвентаря (наличие ОКБ, стафилококк, яйца гельминтов)	1 раз в квартал	СанПиН 2.1.2.1331-03
		Лабораторный контроль воздуха водной зоны	Содержание хлороформа и хлора	При концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л	СанПиН 2.1.2.1331-03
			* - освещенность поверхности воды и уровни звука – перед открытием аквапарка и после ремонта/замены осветительного, вентиляционного оборудования и т.п.		
3	Салоны красоты (кабинеты педикюра-маникюра, кабинеты косметики и косметологии)	Лабораторный контроль за качеством воздушной среды закрытых помещений	- Пробы воздуха на бактериальную обсемененность (кабинеты педикюра, маникюра, косметические и косметологические); - Содержание вредных химических веществ в соответствии с перечнем химических материалов, составов, используемых для химической завивки и окраски волос, маникюра;	1 раз в квартал 1 раз в квартал	СанПиН 2.1.2.1199-03

		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	<p>- Освещенность рабочих мест;</p> <p>- Параметры микроклимата производственных помещений – скорость движения воздуха;</p> <p>- Параметры микроклимата производственных помещений, температура, влажность;</p>	<p>- при вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов)</p> <p>- при вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пуско-наладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования</p> <p>- 1 раз в неделю</p>	СанПиН 2.1.2.1199-03
		Лабораторный контроль качества обработки инструментария для маникюра, педикюра и косметологии	<p>- контроль качества дезинфекции</p> <p>- контроль качества предстерилизационной очистки;</p> <p>- контроль качества стерилизации</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p>	СанПиН 2.1.2.1199-03
4	Прачечные и химчистки	Лабораторный контроль за качеством воздушной среды производственных помещений	Содержание вредных химических веществ в соответствии с перечнем химических материалов, составов, используемых для химической чистки и стирки	1 раз в квартал	СП от 16.06.1972 г. № 979-72, СП 2.2.1289-03
		Лабораторный контроль освещенности рабочих мест	Освещенность рабочих мест;	при вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов)	СП от 16.06.1972 г. № 979-72, СП 2.2.1289-03

		Лабораторный контроль за параметрами микроклимата	<ul style="list-style-type: none"> - Параметры микроклимата производственных помещений – скорость движения воздуха; - Параметры микроклимата производственных помещений, температура, влажность 	<ul style="list-style-type: none"> - при вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пуско-наладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования; - 1 раз в неделю 	СП от 16.06.1972 г. № 979-72, СП 2.2.1289-03
5	Зоны рекреации	Лабораторный контроль за качеством почвы на спортивных, игровых, детских площадках, прибрежных зонах (пляж)	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарно-химические исследования (тяжелые металлы, мышьяк, нефтепродукты, бенз(а)пирен, пестициды); - Микробиологические показатели (индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы); - Паразитологические и энтомологические показатели (яйца гельминтов, личинки и куколки мух) 	<ul style="list-style-type: none"> - при открытии сезона, замене песка - при открытии сезона, замене песка, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании; - при открытии сезона, замене песка, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании 	СанПиН 2.1.7.1287-03
		Лабораторный контроль за качеством воды поверхностных водоемов в зоне купания	Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением № 1 СанПиН 2.1.5.980-00	<ul style="list-style-type: none"> - при открытии сезона, ежемесячно в период проведения летней оздоровительной компании 	СанПиН 2.1.5.980-00
6	Очистные сооружения хозяйственно-бытовой канализации	Лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем в черте населенного пункта	Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением № 1 СанПиН 2.1.5.980-00	ежеквартально	СанПиН 2.1.5.980-00
		Лабораторный контроль за качеством воды водоема выше и ниже места сброса при выпуске в водоем вне населенного пункта	Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с обязательным приложением № 1 СанПиН 2.1.5.980-00	ежеквартально	СанПиН 2.1.5.980-00
		Лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем вне населенного пункта	Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с утвержденным НДС	ежеквартально	НДС

	Лабораторный контроль за качеством почвы при сбросе сточных вод с очистных сооружений на почву	Органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели определяются в соответствии с СанПиН 2.1.7.1287-03	ежеквартально	СанПиН 2.1.7.1287-03
	Санитарно-защитная зона Факторы окружающей среды	Лабораторные и инструментальные исследования: - атмосферный воздух (химические показатели); - шум.	Объемы и периодичность устанавливается проектом организации санитарно-защитной зоны	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03

Объекты водоснабжения требуют разработки программ лабораторных исследований в рамках производственного контроля с выбором показателей, характеризующих химический состав питьевой воды, ее региональные особенности, проводится в каждом конкретном случае.

Полигоны ТБО требуют разработки программ лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля с определением показателей контроля состояния окружающей среды и кратности в каждом конкретном случае в зависимости от местных условий.

При размещении объектов коммунально-бытового назначения в жилых домах (встроено-пристроенных помещениях) необходимо проведение замеров уровней шума при вводе в эксплуатацию технологического оборудования, после проведения ремонтных и наладочных работ, далее 1 раз в год.

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

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

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

Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01
Лабораторный контроль сырья и компонентов: - органолептические, физико-химические показатели; - уровни содержания потенциально опасных химических соединений; - микробиологические, паразитологические показатели (рыба и нерыбные объекты промысла, мясо и мясные продукты, свежие и свежемороженые зелень, ягоды, фрукты, овощи, питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения)			В соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых Инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля органолептических и физико-химических показателей, а также содержания микробиологических, паразитологических и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация	

2	Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов	Процессы производства	<p>Технологический лабораторный контроль устанавливается предприятием-изготовителем в соответствии с отраслевыми инструкциями и другими нормативными документами с учетом определенных предприятием-изготовителем контрольных критических точек: по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности пищевых продуктов на технологических этапах производства.</p> <p>Вода питьевая Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, физико-химические, микробиологические показатели.</p>	<p>В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых Инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля органолептических и физико-химических показателей, а также содержания микробиологических, паразитологических и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах</p> <p>1 раз в квартал</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация</p> <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.1.4.1074-01, нормативная и техническая документация</p>
---	--	-----------------------	--	--	---

		Продукты переработки (готовая продукция)	Лабораторные исследования продуктов переработки: - органолептические показатели; - контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации; - наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления;	Каждая партия	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003 и другие правовые акты
			- физико-химические показатели	Не реже 1 раза в месяц 10 % от всех наименований выпускаемой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3.2.1078-01, нормативная и техническая документация
		- уровни содержания потенциально опасных химических веществ	Не реже 1 раз в квартал 15 % от всех наименований выпускаемой продукции;		
		- микробиологические показатели (при нормировании);	Не реже 1 раза в месяц 10 % от всех наименований выпускаемой продукции.		
		- микронутриенты; -показатели пищевой ценности; -исследования на наличие ГМО (при использовании сырья растительного происхождения).	Не реже 1 раз в год не менее 50 % ассортимента выпускаемой продукции		
3	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности: Физические факторы: - микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха) - тепловое излучение; освещенность; температура рабочих поверхностей; шум, ультразвук, инфразвук, вибрация; электромагнитные излучения;	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) При вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов далее 1 раз в 2 года	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.3193-07 СанПиН 2.3.4.551-96 Постановление Минтруда России № 12 от 14.03.97 Р 2.2.2006-05

			<p>Физиологоэргонимические исследования: (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты);</p> <p>Химические факторы: - вредные вещества 3-го и 4-го класса опасности; (содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих воздух рабочей зоны веществ, смеси, в том числе вещества биологической природы, получаемые химическим синтезом (при наличии источников).</p>	<p>При аттестации рабочих мест</p> <p>2 раз в год</p>	
	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых Инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля микробиологических и паразитологических загрязнителей с целью контроля режимов мойки и дезинфекции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, нормативная и техническая документация
	Санитарно-защитная зона	Факторы окружающей среды	Лабораторные и инструментальные исследования: - атмосферный воздух (химические показатели); - шум.	Объемы и периодичность устанавливается проектом организации санитарно-защитной зоны	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03

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

Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); 	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров); Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели. Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели.	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида блюд собственного производства 2 раза в год	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.1.4.1074-01
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	1 раз (не менее 10 смывов) в квартал	СП 2.3.6.1079-01

4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);</p> <p>- температура рабочих поверхностей;</p> <p>- освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;</p> <p>-химические факторы; физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p>	<p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>Один раз в год</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования</p> <p>При аттестации рабочих мест</p>	<p>СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г., Р 2.2.755-99</p>
---	------------------------	--------------------------------	--	--	---

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

Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля в организациях продовольственной торговли

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6

Объекты розничной торговли пищевыми продуктами					
1	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); - овоскопирование яйца.	каждая партия продукции каждая партия	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Пищевая продукция и продовольственное сырье	Выборочный лабораторный контроль скоропортящейся пищевой продукции на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели).	1 раз в год по 1-му образцу от каждой группы скоропортящейся продукции согласно ассортиментному перечню	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
3	Санитарно-техническое состояние	Вода питьевая (при наличии на объекте фасовочных отделений и производственных цехов)	Лабораторные исследования воды (микробиологические показатели).	2 раза в год и после реконструкции, модернизации	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СанПиН 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.1.4.1074-01
4	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала.	2 раза (не менее 10 смывов) в год	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СанПиН 2.3.6.1066-01
Объекты оптовой торговли пищевыми продуктами					
1	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); - овоскопирование яйца.	каждая партия продукции каждая партия	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.6.1066-01 СанПиН 2.3.2.1078-01

2	Контроль безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Пищевая продукция и продовольственное сырье	Выборочный лабораторный контроль пищевой продукции на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели).	1 раз в год по 1-му образцу от каждой группы пищевой продукции согласно ассортиментному перечню	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
3	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); - освещенность, шум, вибрация; <p>-химические факторы; физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p>	<p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>При вводе в эксплуатацию, при вводе нового технологического оборудования и далее при аттестации рабочих мест</p> <p>При аттестации рабочих мест</p>	<p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г., Р 2.2.755-99</p>
4	Санитарно-защитная зона (при наличии)	Факторы окружающей среды	Лабораторные и инструментальные исследования: <ul style="list-style-type: none"> - атмосферный воздух (химические показатели); - шум. 	Объемы и периодичность устанавливается проектом организации санитарно-защитной зоны	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03

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

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

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

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Аптечное учреждение. склад	Контроль за безопасностью продукции и товаров	Наличие разрешительной документации (свидетельства о государственной регистрации и др.). Соблюдение условий хранения и сроков годности лекарственных препаратов. Контроль за соблюдением требований «Холодовой цепи» при хранении и реализации МИБП.	На каждую партию Ежедневно 2 раза в день	Закон №86-ФЗ Приказ МЗ РФ № 377 от 13.11.1996 г. Приказ МЗ РФ № 382 от 15.12.2002 г. СП 3.3.2.1120-02 СП 3.3.2.2330-08 СП 3.3.2.1248-03 (с изм. 18.02.2008 г.)
2	Производственные аптеки (лекарственные формы, аптечная посуда, стерильная вода для приготовления инъекционных растворов, стерильная вода для новорожденных)	Контроль стерильности лекарственных форм	Стерильность	1 раз в квартал (не менее 3 проб)	МУ № 3182-84
3	Производственные аптеки	Оборудование для стерилизации	Контроль работы каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы)	Каждый цикл стерилизации	ФЗ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ МУ 287-113 МУК 4.2.1036-01

			Бактериологическим методом	2 раза в год	МУ 3.5.-08 ОСТ 42-21-2-85
4	Производственные аптеки	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	2 раза в год (2 точки)	СанПиН 2.1.3.1375-03 МУ № 3182-84 МУ 3.5.-08
5	Производственные аптеки	Микробиологические исследования методом смывов (контроль качества дезинфекции)	Группа кишечной палочки и золотистый стафилококк	- 2 раза в год 10-20 смывов	СанПиН 2.1.3.1375-03 МУ № 3182-84 МУ 3.5.-08
6	Производственные помещения. Помещения хранения	Микроклимат:	температура воздуха, относительная влажность	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СанПиН 2.2.4.548-96
7		Шум от работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного	Уровни звука, звукового давления в октавных полосах и др. нормируемые показатели	При вводе в эксплуатацию При реконструкции	СанПиН 2.2.4.548-96 СП 2.2.4/2.1.8.562-96

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

Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля в лечебно-профилактических учреждениях

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
Обеспечение инфекционной безопасности пациентов и персонала					
1.	Операционные, родильные залы, процедурные, перевязочные, хирургические кабинеты (в т.ч. стоматологические, уролог, гинеколог.), эндоскопические процедурные, ОПК, залы гемодиализа	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	- 2 раза в год (5 точек в стационаре)	СанПин 2.1.3.1375-03 ГОСТ Р 52539-2006

2.	Стационары хирургического профиля, родильные дома и отделения, детские стационары, стоматологические учреждения Стационары терапевтического профиля и поликлиники	Микробиологические исследования предметов внутрибольничной среды методом смывов (контроль качества дезинфекции)	Группа кишечной палочки и золотистый стафилококк	- 2 раза в год. Смывы 40-60 в стационаре (не менее 5 в одном помещении) аптеки ЛПУ – 10-20 смывов - 2 раза в год	СанПин 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85 МУ-287-113 от 30.12.98
3.	Лечебно-диагностические отделения и кабинеты, ЦСО	Изделия медицинского назначения (ИМН)	Контроль качества предстерилизационной очистки ИМН - азопирамовая, амидопириновая, при необходимости - фенолфталеиновая пробы Эндоскопы и инструменты к ним - качество дезинфекции высокого уровня, путем взятия смывов и смывной жидкости	Ежедневная постановка проб 2 раза в год	СанПин 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85 МУ-287-113 от 30.12.98г. СП 3.1.1.1275-03
4.	перевязочный материал, инструменты и др. ИМН, эндоскопы и инструменты к ним, лекарственные формы, аптечная посуда, стерильная вода для приготовления инъекционных растворов, стерильная вода для новорожденных	Контроль стерильности изделий медицинского назначения и лекарственных форм	Стерильность	1 раз в квартал (не менее 3 проб)	СанПиН 2.1.3.1375-03 ОСТ 42-21-2-85 МУ-287-113 от 30.12.98
5.	Лечебно-диагностические отделения и кабинеты, ЦСО	Оборудование для стерилизации	Нормы загрузки стерилизатора. Контроль работы каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы) Бактериологическим методом	при каждой загрузке Каждый цикл стерилизации 2 раза в год	СП 3.5.1378-03 Приказ МЗ СССР № 254 от 03.09.1991г. Методические указания от 28.02.91 г. № 15/ 6 -5. Методические рекомендации от 31.01.94 г. № 11- 16/ 03 - 03.
6.	Дезкамерный блок	Дезинфекционные камеры	Контроль работы физическими и химическими методами Бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	Каждый цикл 1 раз в квартал	СП 3.5.1378-03 МУК 4.2.1935-01
7.	Лечебно-диагностические отделения и кабинеты	Химические средства для дезинфекции	Определение концентрации АДВ (активного действующего вещества) в рабочих растворах дезсредств и соответствие концентрации	1 раз в месяц (установки для получения растворов)	СП 3.5.1378-03

				дезинфицирующих средств- в соответствии с инструкцией по эксплуатации)	
8.	Палатные отделения	Бельевой режим	Камерная обработка постельных принадлежностей Микробиологический контроль качества стирки белья собственной прачечной путем смывов	В терапевтических- 1 раз в 3 дня 1 раз в месяц 1 раз в 3 месяца (10-15 смывов)	СанПиН 2.1.3.1375-03 МУ 3.5.736-99
Контроль за организацией питания в ЛПУ					
9.	Пищеблок для пациентов и персонала	Контроль за организацией питания в ЛПУ	Контроль соблюдения технологии изготовления и качества готовых блюд Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и полуфабрикаты, контроль качества поступающей продукции. Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав. Микробиологическое исследование блюд, смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари	Ежедневно Ежедневно 2 раза в год (не менее 3 проб) 2 раза в год (не менее 3 проб продукции, 10-20 смывов)	СанПин 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3.6.1079-01 СанПин 2.3.2.1078-01 Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ
Обеспечение радиационной безопасности пациентов и персонала					
10.	Кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	Обеспечение радиационной безопасности пациентов и персонала	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А.	1 раз в квартал	СанПиН 2.6.1.1192-03 СанПиН 2.6.1.1192-03 СП 2.6.1.799-99; ОСПОРБ-99 Р 2.2./2.6.1.1195-03 Дополнение № 1 к Р 2.2.755-99 НРБ-99; ФЗ №128-ФЗ от 08.08.01г. ФЗ №3-ФЗ от 09.01.96г. Постановление Правительства РФ №107 от 25.02.04г. МУК 2.6.1.760-99 МУК 2.6.1.1797-03
			Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и на территории.	Не реже 1 раза в 2 года	
			Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты.	Не реже 1 раза в 2 года.	
			Контроль эксплуатационных параметров рентгенологического оборудования	постоянно	
			Проведение медицинских осмотров персонала группы А	при поступлении на работу и ежегодно	
			Профессиональная подготовка и переподготовка персонала группы А. Проведение подготовки специалистов, работающих с ИИИ осуществляющих РК, по вопросам радиационной безопасности	Не реже 1 раз в 5 лет	

			Оценка, регистрация и учет дозовых нагрузок пациентов	При каждом диагностическом рентгенологическом и радиологическом исследовании	
			Радиационный контроль пациентов при проведении лучевой терапии путём введения радиофарм-препаратов в организм	Перед выходом из ЛПУ	
Контроль за источниками неионизирующих излучений					
11.	Электромагнитное излучение (ЭМИ) на рабочих местах в физиотерапевтических, диагностических кабинетах	Контроль за источниками неионизирующих излучений	ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле	1 раз в 3 года	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.6.1.1192-03 СанПиН 2.2.4.1329-03 Р 2.2.2006-05
12.	Рабочие места в подразделениях магнитно-резонансной томографии		Шум, создаваемый томографом	1 раз в 3 года	СанПиН 2.1.3.1375-03 СП 2.2.4/2.1.8.562-96
13.	Рабочие места с ПЭВМ		Постоянное магнитное поле	1 раз в 3 года	СП 2.2.4/21.8.566-96
	Рабочие места с лазерными установками		ЭМИ от ПЭВМ	При установке нового оборудования	СанПиН 2.2.1/2.4.1340-03
			Лазерные установки 3-4 класса опасности	При установке нового оборудования	СанПиН 2.6.1.1192-03 СанПин 5804-91 Санитарный паспорт
Контроль санитарно-технического состояния и содержания учреждения					
14.	Зуботехнические лаборатории Операционные, процедурные кабинеты Морги, ПАО, бюро СМЭ кабинеты озонотерапии гараж и санитарный транспорт (в помещении гаража и в салонах автомобилей-30% от количества машин):	Исследование воздуха рабочей зоны	На содержание вредных химических веществ: метилметакрилаты, гипс, кремний и др.), лекарственные средства фенол и формальдегид озон азот диоксид, окись углерода, формальдегид, фенол, бензол	1 раз в год 1 раза в 2 года 1 раза в 2 года 1 раза в 2 года 1 раза в 2 года	СП № 2956а-83 от 28.12.83г. СанПиН 2.1.3.1375-03
15.	Палаты, помещения с постоянными рабочими местами и др. помещения с нормируемыми показателями микроклимата	Микроклимат:	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПин 2.2.4.548-96

16.	Помещения с постоянными рабочими местами и др. помещения с нормируемыми показателями	Освещенность:	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03
17.		Шум от работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного	Уровни звука, звукового давления в октавных полосах и др. нормируемые показатели	При вводе в эксплуатацию При реконструкции	СанПиН 2.1.3.1375-03 СП 2.2.4/2.1.8.562-96
18.	ЦСО и пищеблок, аптека артезианские скважины ЛПУ	Внутренние водопроводные сети	Качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	Перед началом эксплуатации После проведения ремонта внутренней водопроводной сети После аварийных ситуаций	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.1.4.1116-02 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193-07)
19.	Бассейны	Вода лечебных бассейнов	Микробиологические показатели (колиформные бактерии, колифаги и лецитиназоположительные стафилококки)	2 раз в год	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПин 2.1.2.1188-03 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193-07)
			Смывы с поверхностей (поручни, чаша бассейна, ванны)	2 раз в год	СанПин 2.1.2.1188-03
Работа с возбудителями I-IV групп патогенности					
20.	Клинико-диагностические и микробиологические лаборатории	Работа с возбудителями I-IV групп патогенности	Проведение бактериологического контроля в лаборатории методом исследования смывов с объектов окружающей среды	В соответствии с планом внутрилабораторного контроля	СанПиН 2.1.3.1375-03 СП 1.3.2322-08 СП 1.2.1318-03 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193-07)

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