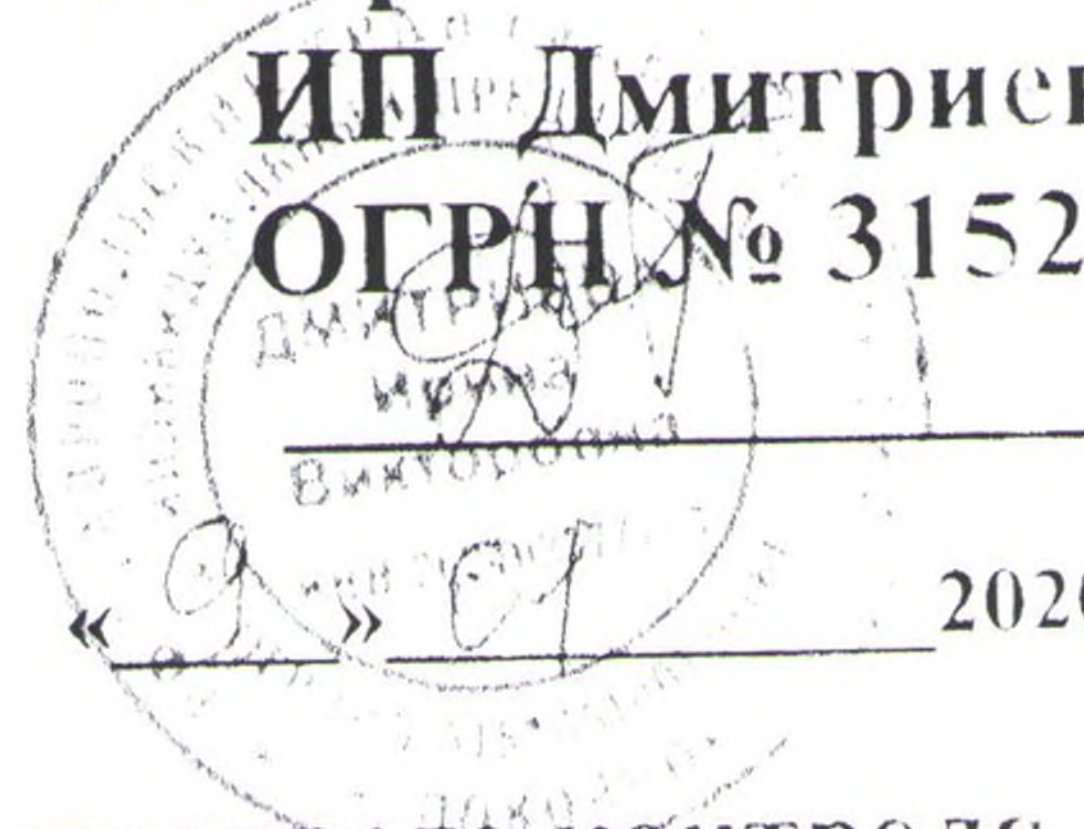


«Утверждаю»

ИП Дмитриева И.В.

ОГРН № 315265100120761



2020г.

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических мероприятий в цехе по изготовлению
хлебобулочных мучных изделий, расположенном:
г. Буденновск, Полющенко 139

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является: Дмитриева И.В.
2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
 - Федеральный закон от 2 января 2000 года №29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации»
 - СанПиН 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»
 - СП 1.12193-07 (Изменения и дополнения №1 к СП1.1.1058-01)
 - СП 2.3.6.1079-01 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
 - СанПиН 2.2.4.548.-96 « Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»,
 - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
 - СанПин 2.2.4./2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях общественных зданий и территории жилой застройки»
 - СанПин2.3.4.545-96 « Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1.	Дмитриева Ирина Викторовна	предприниматель
2.		

1. Ответственный за периодические мед. осмотры и за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля - Дмитриева И.В.
2. Установить перечень форм учета и отчетности:
 - контрольный журнал;
 - бракеражный журнал
 - накладные, сертификаты, документы подтверждающие безопасность продуктов используемых на предприятии.
3. При возникновении следующей ситуации следует немедленно известить органы, уполномоченные на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора:
 - выход из строя холодильного оборудования
 - аварийные ситуации на предприятии, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
4. Представлять информацию о результатах производственного контроля по запросам органов уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

**Рекомендуемая периодичность проведения
производственного контроля в цехе по изготовлению хлебобулочных мучных изделий,
расположенном по адресу : г. Буденновск, ул. Полющенко 139**

№	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный исполнитель
1.	Производственные помещения	Условия труда на рабочих местах	Микроклимат (температура воздуха, влажность, скорость движения воздуха)	2 раза в год (теплый и холодный период)	Аккредитованная лаборатория
			Освещенность рабочих мест	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория
			Шум от работающего оборудования, уровни звука и др. нормируемые показатели	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория
			Санитарно-техническое состояние производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки, соответствие проектной документации	1 раз в 3 года и после реконструкции.	Аккредитованная лаборатория
			Отбор смывов	1 раз в квартал на БГКП-10 на я/глист – 10	Аккредитованная лаборатория
		Вода питьевая	1 раз в квартал		
2	Выпускаемая продукция	Пирожки жареные ТУ 10.71.11-002-02-02-18-74-57-2018	Отбор проб по бак. показателям. (КМАФАМ, бактерии группы кишечных палочек, плесени, стафилококк, протей, патогенная микрофлора в т.ч. сальмонеллы. По хим. показателям: Органолептические показатели Массовая доля начинки к массе пирожка Массовая доля влаги в мякише Кислотность мякиша Масса пирожка Токсичные элементы	1 раз в квартал в каждой партии 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория Изготовитель Аккредитованная лаборатория

		Пирожки печеные с капустой ТУ 10.71.-11-001-02-02-18-74-54-2018	Отбор проб по бак. показателям (КМАФАМ, бактерии группы кишечных палочек, плесени, стафилококк, протей, патогенная микрофлора в т.ч.сальмонеллы.) По хим. показателям: Органолептические показатели Массовая доля начинки к массе пирожка Массовая доля влаги в мякише Кислотность мякиша Масса пирожка Токсичные элементы	1 раз в квартал в каждой партии 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в год	Аккредитованная лаборатория Изготовит Аккредитованная лаборатория
3.	Необходимая документация		Ведение учетной документации (журнал осмотра на гнойничковые заболевания и острые респираторные заболевания, бракеражный журнал, график проведения санитарных дней. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения, государственной регистрации	Ежедневно При поступлении	Изготовит Изготовит
4.	Санитарное состояние	Качество дезинфекционных дератизационных и дезинсекционных работ	Проведение генеральных уборок и санитарных дней согласно графика. Наличие дезинфицирующих и моющих средств Условия хранения, контроль качества дезинфекционных растворов Отсутствие грызунов Отсутствие на объектах имеющих санитарно-эпидемиологическое значение членистоногих	1 раз в месяц ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в месяц	Изготовит Изготовит Изготовит Изготовит
5.	Участок объекта и прилегающей территории		Благоустройство и санитарное содержание территории. оборудование площадок для установки контейнеров и сбора.	1 раз в месяц	Изготовит

хранения мусора

6.	Оборудовани е и инвентарь		Наличие достаточного количества инвентаря для отпуска и фасовки	1 раз в месяц	Изготовит
			Наличие достаточного количества маркированного инвентаря	Ежедневно	Изготовит
			Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Изготовит
7.	Обслуживающ ий персонал	Декретирован ный контингент	Своевременное прохождение медосмотров, сан.-гиг. обучения и наличие мед. книжек на рабочем месте	Согласно графику прохождения	Представ