

В настоящее время во всем мире в целом и в России в частности качество продукции и услуг, их безопасность играют всё большую роль в экономике страны. Качество продукции и услуг формируется на этапе разработки технической документации и обеспечивается в процессе производства.

**Важнейшие показатели качества – гигиенические**, обеспечивающие безопасность продукции и услуг. Соответственно, в этих условиях особое значение приобретает производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль). С

одной стороны, производственный контроль обеспечивает выпуск качественной продукции, с точки зрения безопасности, а с другой – это инструмент, подтверждающий добросовестность хозяйствующего субъекта в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.

Основное отличие производственного контроля от других форм контроля в том, что субъектом контроля выступает сам хозяйствующий субъект, который и осуществляет контроль за соблюдением санитарного законодательства в ходе осуществления деятельности объекта.

Кроме того, обязанность ведения производственного контроля устанавливает Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями и дополнениями) и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями), а также технические регламенты и ряд других нормативных документов.

#### **Объекты производственного контроля.**

Их много. Это здания, сооружения, производственные, общественные помещения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказание услуг, сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления и т.д.

#### **Что должно быть охвачено контролем.**

Прежде всего нужно подготовить санитарно-гигиеническую характеристику объекта, содержащую следующие разделы:

- перечень видов осуществляемой деятельности, оказываемых услуг;

вспомогательных помещений;

- спецификация имеющегося оборудования, сведения о производственной мощности – фактической и проектной;

- описание технологических процессов производства;

- перечень производственных вредностей, в зависимости от которых будут определяться виды и объем медицинских осмотров работающих;

- оценка условий труда (микроклимат, освещенность, шум, электромагнитное, тепловое излучение и др.)

- информация об общих и специализированных инженерных коммуникациях, в том числе водоснабжения, канализации, вентиляции, отопления, энергоснабжения, освещения, тепло-и холодоснабжения;

- графическая схема технологического процесса с указанием контрольных критических точек, в том числе для лабораторного контроля;

- номенклатура вырабатываемой (реализуемой) продукции;

- сведения о транспортном обеспечении (количество единиц транспорта того или иного вида, сведения о его оборудовании, санитарной обработке и т.п.)

#### **Критическая контрольная точка:**

Этап обеспечения безопасности (технологии, производственного процесса, изготовления продукции и т.п.), на котором важно осуществить мероприятия по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, производственному процессу, безопасности условий труда и т.п.

#### **Конкретная периодичность исследования показателей определяется самим изготовителем. При этом должно учитываться:**

- санитарно-эпидемиологическое состояние производства,

- степень опасности выпускаемой продукции,

- степень опасности используемого сырья,

-уровень оснащённости технологическим оборудованием, позволяющим обеспечивать стабильности и надёжность технологического процесса,

- уровень санитарной грамотности персонала,

- постоянство поставщиков,

- результаты санитарно-эпидемиологических обследований объекта и исследований продукции органами Роспотребнадзора, Россельхознадзора.

Кратность исследований для предприятий не должна выражаться в виде одной цифры (1 раз в квартал или 1 раз в месяц), т.к. исследованию должны подвергаться не только готовая продукция, но и сырьё, а также продукция (полуфабрикаты) по ходу технологического процесса в каждом конкретном случае в зависимости от вида продукции и технологического процесса. При

приемке товара необходимо обращать внимание на состояние транспортного средства, перевозящего сырьё или готовую продукцию. Для скоропортящихся

продуктов – наличие в транспортном средстве термометра или терморегистрирующего устройства и соблюдение требуемой температуры.

Программа производственного контроля составляется на предприятии и включает требования с перечислением всех опасностей и критических точек, а также **гигиеническую оценку вредных факторов производственной среды:**

- исследования эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности;
- проведение дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха;
- оценку микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха 2 раза в год в теплый и холодные периоды года);
- уровень искусственной освещенности;
- уровень шума на рабочих местах;
- электромагнитное излучение.

Необходимо учитывать и такой важный фактор как контроль за санитарно-техническим состоянием и содержанием объекта, соблюдением дезинфекционного режима, проведением работ по дератизации и дезинсекции, обращением с отходами производства и потребления, за условиями труда персонала.

Утверждает программу производственного контроля руководитель юридического лица или индивидуальный предприниматель. Согласование её с управлением Роспотребнадзора и её территориальными отделами не требуется.

**Подготовлено санитарно-эпидемиологическим отделом Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах» с использованием методических рекомендаций отдела консультационных услуг для потребителей ЦГИЭ в городе Москве.**

тел. 8/38595/45025

2018г.

## **Методические рекомендации предпринимателю: ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ В ПЕРИОД «НАДЗОРНЫХ КАНИКУЛ»**

С 1 января 2016 года по 31 декабря 2018 года, согласно внесенным изменениям в Федеральный закон от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», в отношении субъектов малого предпринимательства введен режим «надзорных каникул» (ст. 26.1)

Таким образом, в эти три года органы государственного и муниципального контроля не могут проводить плановые проверки. Исключение составляют только юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие виды деятельности в сфере здравоохранения, образования, социальной сфере, сфере теплоснабжения, электроэнергетики, энергосбережения и повышения энергетической эффективности. Идея заключается в том, что компании, **имеющие хорошую репутацию**, нужно освобождать от плановых проверок на 3 года.



Необходимо иметь в виду, что «надзорные каникулы» освобождаются только от плановых проверок. Внеплановые проверки могут проводиться, в частности, когда в надзорные органы поступает обоснованная жалоба на организацию.

Что означают термины «хорошая репутация» и «добросовестность предпринимателя»? Вне всяких сомнений, **главная задача предпринимателя или организации – оказание качественных услуг и производство**

**качественной продукции.** Это один из важнейших показателей деятельности  
любого предприятия.