****

**Производственный контроль на Вашем предприятии**

Согласно Конституции РФ каждый имеет право на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду (ст. ст. 41, 42).

В связи с этим, одним из основных направлений государственной политики является обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе, контроль за соблюдением санитарных правил организациями и индивидуальными предпринимателями, а также проведением ими санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

Комплекс таких мероприятий закрепляется в **программе производственного контроля (ППК) - документе, обязательном для каждой организации**.

Обязанность юридических лиц и индивидуальных предпринимателей осуществлять производственный контроль закреплена в ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (далее - Закон N 52-ФЗ).

Данная обязанность заключается, в том числе, в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований, проведении лабораторных исследований и испытаний, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

**Производственный контроль** – это один из элементов системы, которая обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, сохраняет жизнь и здоровье людей и окружающей среды. По сути, это контроль работодателя за тем, чтобы в организации соблюдались требования санитарных правил и проводились профилактические мероприятия.

Санитарно-эпидемиологические требования установлены нормативными правовыми актами.

Согласно Постановлению Правительства РФ от 24.07.2000 N 554 ими являются государственные санитарно-эпидемиологические правила (санитарные правила, санитарные нормы, гигиенические нормативы). Основополагающий порядок организации и проведения производственного контроля установлен **Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»**, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (далее - Правила).

Примечание: Несмотря на то, что срок действия СП 1.1.1058-01 ограничен
31 декабря 2011 года, документ применяется (письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 г. № 01/1350-12-32 «О действии СП 1.1.1058-01»).

**Производственный контроль должен проводиться всеми работодателями на всех предприятиях без исключения.**

Требования к программе установлены в разделе III Правил.

В Постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002
N 26 "О введении программ производственного контроля" по данному вопросу **можно найти примерные программы производственного контроля на предприятиях торговли, общественного питания, в аптеках и парикмахерских**.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности для человека и среды его обитания, путем выполнения санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, а также организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами производственного контроля являются:

* производственные и общественные помещения, здания, сооружения;
* санитарно-защитные зоны и зоны санитарной охраны;
* транспорт;
* технологическое оборудование и технологические процессы;
* рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг (в том числе на выделенных участках работ на территории заказчика);
* сырье, отходы производства и потребления.

**Что представляет собой программа производственного контроля**

Программа или план производственного контроля – это обязательный документ для любого работодателя. Она **составляется без ограничения срока действия**.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносят, если происходят различные изменения в работе предприятия – в его штатной структуре, технологии производства, другие существенные изменения, влияющие на санитарно-эпидемиологическую обстановку.

**В программе производственного контроля за выполнением санитарных правил должны найти отражение такие направления деятельности, как**:

* проведение лабораторных исследований и испытаний (при необходимости) на границе санитарно-защитной зоны, на рабочих местах, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства;
* прохождение профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров работниками, которые связаны с хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;
* учет и отчетность по ведению производственного контроля;
* контроль качества, безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

Качество должно подтверждаться сертификатами, санитарно-эпидемиологическими заключениями, санитарными паспортами на транспорт и другими документами;

* обязательное информирование населения, Роспотребнадзора, местных властей об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

**Как разработать программу контроля за выполнением санитарных правил**

 Разработка программы производственного контроля требует определенных знаний по гигиене, санитарии, экологии. Поэтому такая работа должна выполняться специалистами в этих областях или работниками, прошедшими специальную подготовку, например, в учреждениях Роспотребнадзора.

Кроме того, специалист, разрабатывающий программу производственного контроля, должен хорошо знать предприятие, разбираться в особенностях технологии производства той или иной продукции.

Можно использовать **типовые программы**, но в неизменном виде они подойдут не каждому предприятию.

Правильно составленная программа производственного контроля содержит множество индивидуальных сведений о предприятии и является результатом зачастую коллективного труда, как правило, технологов, экологов, специалистов по охране труда.

Программа производственного контроля составляется **в произвольной форме**. Строгих требований к структуре, количеству разделов, их наименованию, набору мероприятий, которые должны найти в ней отражение, нет.

Их определяют в каждом конкретном случае, исходя из степени потенциальной опасности для человека той деятельности, выполняемой работы, оказываемой услуги, которая выполняется на объекте производственного контроля.

Во внимание принимается также мощность объекта, возможные негативные последствия из-за нарушения санитарных правил.

**Примерное содержание программы производственного контроля** приведено в СП 1.1.1058-01. Также утверждены типовые программы лабораторно-инструментальных исследований для предприятий общественного питания, пищевой промышленности, лечебно-профилактических учреждений, учреждений бытового обслуживания населения (письмо Роспотребнадзора от 13 апреля 2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»). Данные исследования проводятся в процессе производственного контроля.

**Разработанная программа утверждается руководителем** организации, предпринимателем или специально уполномоченным работником. **Ее не нужно согласовывать с региональным подразделением Роспотребнадзора**.

**Из чего состоит программа**

Программу производственного контроля необходимо **начинать с пояснительной записки**. В нее включают сведения об организации или индивидуальном предпринимателе и объекте, на котором ведется деятельность (полное наименование, юридический и фактический адрес, номера контактных телефонов). Здесь целесообразно привести перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, которые требуют санитарно-эпидемиологической оценки, сертификации, лицензирования.

Также необходимо дать общую характеристику производства, краткое описание зданий и сооружений, их планировку, спецификацию имеющегося технологического и холодильного оборудования, сведения о производственных мощностях объекта, о транспортном обеспечении.

Программа должна **содержать перечень официально изданных санитарных правил**, касающихся выполняемых работ и другой деятельности. Нередко работодатели в этом разделе перечисляют все известные нормативные документы. Однако это излишне, хотя ошибкой не является. Перечень нужных документов для конкретного вида деятельности можно узнать в региональном подразделении Роспотребнадзора.

Обязательным является раздел, в котором содержится список должностных лиц, работников, которые непосредственно занимаются производственным контролем. Еще один обязательный раздел должен быть посвящен медицинским осмотрам и гигиеническому обучению. Он особенно важен, например, для учреждений бытового обслуживания, предприятий общественного питания, пищевой промышленности.

В этом разделе нужно привести список должностей (профессий) с указанием количества работников, которые должны с определенной периодичностью проходить медицинский осмотр и оформлять медицинскую книжку.

 Перечень сотрудников можно оформить в качестве приложения к программе производственного контроля.

Один из разделов программы производственного контроля нужно отвести под мероприятия, которые обеспечивают безопасность для человека продукции и работ (услуг), в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции.

Здесь нужно определить объекты производственного контроля, объекты исследований, контролируемые факторы и показатели, **контрольные критические точки**, а также периодичность контрольных мероприятий. Они разрабатываются, исходя из специфики деятельности организации, требований действующих санитарных правил и с учетом указаний специалистов Роспотребнадзора.

**Контрольные критические точки**

Это место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском. Этап, на котором можно применить контроль, важный для того, чтобы не допустить или исключить угрозу безопасности. Контрольные точки выявляют путем анализа всех стадий технологического процесса и определения мест, где возможно появление вредных и опасных факторов, загрязнение сырья, продукции и т. п. Точка контроля будет называться критической (далее – ККТ).

Таких точек не бывает много. Например, до исследования процесса предполагалось 20 мест контроля. После анализа стало понятно, что достаточно двух. Обязательными признаками ККТ являются: 1) выявленная опасность или вредный фактор представляют реальную или потенциальную угрозу; 2) необходимы предупреждающие действия, которые направлены на минимизацию последствий от воздействия опасности (для достижения так называемого приемлемого риска). Для каждой ККТ определяют пределы (допустимые уровни) контролируемых показателей и разрабатывают корректирующие действия. Особенно широкое применение ККТ нашло в пищевой промышленности - система ХАССП (НАССР).

**Программа производственного контроля должна содержать перечень форм учета** и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с проведением производственного контроля.

Их утверждает руководитель организации с учетом рекомендаций региональных подразделений Роспотребнадзора.

К формам учета относят карты или журналы контроля, а также журналы учета, предусмотренные конкретными санитарными правилами. Журналы регистрации работ по охране труда Журнал регистрации несчастных случаев на производстве вы можете скачать здесь. Например, в организации общественного питания – Журнал учета результатов медицинских осмотров работников, содержащийся в приложении 6 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»2. По каждой из форм контроля, визуальному и лабораторно-инструментальному, разрабатываются, как правило, отдельные учетные документы.

Учетно-отчетные документы ведут сотрудники, непосредственно проводящие контрольные мероприятия и отвечающие за организацию производственного контроля. Обычно последний раздел программы содержит перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Например, для предприятия общественного питания такими могут быть: сообщение об инфекционном или паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.); сообщение об отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд; авария на канализационной системе с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

Примерная программа для организаций общественного питания может быть разработана территориальным подразделением Роспотребнадзора.

Помимо перечня возможных аварийных ситуаций, рекомендуется привести четкий порядок действий ответственных лиц, телефоны, по которым необходимо передать информацию о происшествии.

Согласно указаниям санитарных норм и правил, а также общепринятой практике, периодичность производственного контроля физических факторов **проводится один раз в год, но может быть установлен иной срок, в соответствии с вашей программой производственного контроля.**

В типовых программах производственного контроля на предприятиях рекомендуется проводить указанные замеры:

* от 1 раза в квартал для некоторых химических веществ;
* 2 раз в год для микроклимата;
* 1 раз в год для освещённости и ряда других факторов включая химические, ЭМИ, шум, вибрацию.

Последние могут проводится 1 раз в 3 года, но не реже 1 раз в 5 лет.

**Какая ответственность существует за отсутствие программы производственного контроля**

В целом за организацию и проведение производственного контроля ответственность несет руководитель предприятия, а в структурных подразделениях, как правило, руководитель этого подразделения.

**Обязанность работодателя проводить производственный контроль установлена статьей 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**. В этой же норме сказано, что работодатель несет ответственность, если такой контроль не проводится.

Однако проводить его без утвержденной программы невозможно. Если в ходе проверки сотрудники Роспотребнадзора установят, что такого документа в организации нет, это приравняют к нарушению требований санитарного законодательства.

В этом случае нарушитель может быть оштрафован на сумму: от 100 до 500 рублей – для граждан; от 500 до 1000 рублей – для руководителей организаций и частных предпринимателей; от 10 000 до 20 000 – для организаций.

Кроме того, деятельность работодателя может быть приостановлена на срок до 90 суток. Впрочем, можно отделаться и предупреждением, если проверяющий сочтет нарушение незначительным (ст. 6.3 КоАП РФ).

**Перечень нормативных документов для производственного контроля**

-     Представленный ниже перечень нормативных документов, поможет вам решить вопросы, возникающие при организации и осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил.

-     Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

-     СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

-     Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях

-     Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 года № 01/1350-12-32 «О действии СП 1.1.1058-01»

-     Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 014801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»

-     Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов иработ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

-     P 2.2.2006-05 Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда

-     ГН 2.1.6.1338-03 Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест

-     ГН 2.2.5.1313-03 Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны

-     СанПиН 2.1.4.1074-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

-     СанПиН 2.2.0.555-96 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к условиям труда женщин

-     СанПиН 2.2.2.540-96 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ

-     СанПиН 2.2.4.548-96 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений

-     СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах

-     СанПиН 2.2.4.1294-03 Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений

-     СанПиН 2.2.12.1.1.1278-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий

-     СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

-     СанПиН № 2.2.22.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы

-     СН 2.2.42.1.8.562-96 Санитарные нормы. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки

-     СН 2.2.42.1.8.566-96 Санитарные нормы. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий

-     СП 2.2.2.1327-03 Санитарно-эпидемиологические правила. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту

-     СП 44.13330.2011 Свод правил. Административные и бытовые здания

-     СП 52.13330.2011 Свод правил. Естественное и искусственное освещение

