



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля"

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239.
Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 8 июля 2016 года № 13896

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля".

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) направление копии настоящего приказа в печатном и электронном виде на официальное опубликование в периодические печатные издания и информационно-правовую систему "Әділет" в течение десяти календарных дней после государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан, а также в Республиканский центр правовой информации в течение пяти рабочих дней со дня получения зарегистрированного приказа для включения в эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан и интранет-портале государственных органов;

4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства национальной экономики Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктом 1), 2) и 3) настоящего пункта.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр	
национальной экономики	
Республики Казахстан	К. Бишимбаев

	Утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239
--	--

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля"

Глава 1. Общие положения

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" (далее – Санитарные правила) разработаны в целях реализации Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением требований Санитарных правил, гигиенических нормативов, технических регламентов и предназначены для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, осуществляющих деятельность по производству, применению, хранению, транспортировке, реализации, сбору, утилизации и (или) уничтожению продукции, подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору.

2. В настоящих Правилах используются следующие термины и понятия:

1) объекты государственного санитарно-эпидемиологического контроля и надзора – эпидемически значимые объекты, физические и юридические лица, здания, сооружения, продукция, оборудование, транспортные средства, почва, вода, воздух, продукты питания и иные объекты, деятельность, использование, употребление, применение и эксплуатация которых могут нанести вред состоянию здоровья человека и окружающей среде;

2) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания.

3. Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью согласно пункту 4 статьи 90 Кодекса обязаны осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями, предусмотренными настоящими Санитарными правилами.

4. Индивидуальные предприниматели и юридические лица разрабатывают, документально оформляют, внедряют и поддерживают в рабочем состоянии эффективную систему производственного контроля.

Обеспечение производственного контроля возлагается на индивидуального предпринимателя и руководителя юридического лица.

Обеспечение своевременности, полноты и достоверности осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц, назначаемых приказом индивидуального предпринимателя и руководителя юридического лица.

5. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека продукции, работ и услуг, путем организации и проведения на объекте самоконтроля за соблюдением требований, установленных в документах государственной системы санитарно-эпидемиологического нормирования (далее – документы нормирования).

6. Объектами производственного контроля являются продукция и эпидемически значимые объекты, перечни которых утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 414 "Об утверждении перечня продукции и эпидемически значимых объектов, подлежащих государственному санитарно-эпидемиологическому контролю и надзору" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 11658).

Глава 2. Порядок организации и проведения производственного контроля

7. Организация мероприятий по осуществлению производственного контроля проводится индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.

8. Производственный контроль включает в себя:

1) разработку программы производственного контроля;

2) осуществление (организацию) лабораторных исследований и замеров в случаях, установленных документами нормирования:

на рабочих местах, на территории промплощадки, с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

за атмосферным воздухом на границе санитарно-защитной зоны, выполненных по программе экологического производственного контроля, для оценки риска здоровью населения и соответствия установленной санитарно-защитной зоны (далее – СЗЗ) требованиям санитарных правил и гигиенических нормативов;

сырья, полуфабрикатов, упаковочных материалов, изделий, контактирующих с пищевой продукцией и водой, контроль безопасности питьевой воды из источника водоснабжения перед поступлением в распределительную сеть, из распределительной сети, из резервуаров, готовой продукции и соблюдением гигиенических требований в ходе технологического процесса их производства, хранения, транспортировки, реализации, сбора, утилизации, уничтожения, а также за средствами измерения, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

3) контроль за своевременностью и полнотой прохождения медицинских осмотров в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров, утвержденными приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 128 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10634) и гигиенического обучения в соответствии с Правилами гигиенического обучения лиц декретированной группы населения и Программами гигиенического обучения лиц декретированной группы населения, утвержденными приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 июня 2015 года № 449 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 11714), а также учет личных медицинских книжек;

4) контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность и соответствие продукции (в том числе поступающего сырья, упаковочных материалов, изделий, контактирующих с пищевой продукцией), за сроками действия документов (свидетельств о государственной регистрации, деклараций о соответствии, сертификатов, ветеринарных документов), а также разрешительных документов (санитарно-эпидемиологическое заключение или талон о приеме уведомления о начале деятельности);

5) оценку факторов риска, анализ выявленных опасностей, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и определение методов контроля безопасности процессов (использования, сбора, транспортировки, хранения, обезвреживания, утилизации, переработки, захоронения), работ, услуг, с определением критических точек контроля для обеспечения управления опасностями;

6) ведение учета и отчетности документации, связанной с осуществлением производственного контроля. Сроки хранения документов – не менее трех лет;

7) разработку схемы информирования населения, местных исполнительных органов, органов государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, случаях возникновения связанных с деятельностью объекта массовых (3 и более случаев) инфекционных и паразитарных, профессиональных заболеваний и отравлений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

8) контроль за выполнением предусмотренных программой производственного контроля мероприятий, соблюдением гигиенических требований в ходе технологических процессов, своевременностью устранения и минимизации микробиологических, химических, токсикологических, вирусологических, радиологических, биологических опасностей и посторонних включений. В ходе контроля проводится корректировка мероприятий и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

9. Программа производственного контроля разрабатывается с учетом имеющихся на объекте опасностей (факторов риска).

На объектах производства пищевой продукции, внедривших систему ХАССП, основанную на систематической идентификации, оценке и управлении опасными факторами, влияющими на безопасность продукции по всей продовольственной цепочке и соответствующую критериям, установленным документом Комиссии Кодекс Алиментариус "Международные технические нормы и правила

. Общие принципы гигиены пищевой продукции. (CAC/Rcр 1-1969, rev.4 (2003). Приложение. Система анализа опасных факторов и критических контрольных точек (ХАССП) и методические указания по ее применению", внедрение дополнительной программы производственного контроля не требуется.

10. Разработка программы производственного контроля осуществляется индивидуальным предпринимателем, юридическим лицом самостоятельно или с привлечением лиц, осуществляющих деятельность по проведению санитарно-эпидемиологического аудита.

11. Разработанная программа производственного контроля пересматривается при изменении вида деятельности, внесении изменений в технологический процесс, рецептуру пищевого продукта, других изменениях, влияющих на стабильность санитарно-эпидемиологической ситуации и (или) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

12. Инструментальные и лабораторные исследования осуществляются индивидуальным предпринимателем, юридическим лицом на базе производственных лабораторий либо с привлечением лабораторий (испытательных центров), имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиеническим нормативам, выданных в соответствии с пунктом 2 статьи 21-1 Кодекса.

Отбор и доставка проб для проведения производственного контроля осуществляется специалистом лаборатории (испытательного центра) либо обученным персоналом объекта.

Глава 3. Требования к программе производственного контроля

13. Программа производственного контроля составляется в произвольной форме и включает следующее:

1) определение перечней:

документов нормирования и нормативных технических документов (государственные стандарты, методики и методы контроля факторов среды обитания) в соответствии с осуществляемой деятельностью. Данный перечень актуализируется в соответствии с Законом Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании";

должностных лиц (работников), на которых возложены функции по контролю за проведением производственного контроля на предприятии (объекте), утверждаемый индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами;

должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке и аттестации;

осуществляемых индивидуальным предпринимателем и юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих производственному контролю, в том числе перечень видов деятельности, на которые предусмотрены наличие разрешительных документов в соответствии с Законом Республики Казахстан от 16 мая 2014 года "О разрешениях и уведомлениях";

форм учета и отчетности, установленной документами нормирования, необходимых для осуществления производственного контроля;

химических веществ, биологических, физических и иных опасных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания;

контрольных точек (критические точки контроля), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и замеров, с указанием контрольных точек, в которых осуществляется отбор проб (замеры) для проведения лабораторных исследований, и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний). Перечень химических веществ, биологических, физических и иных опасных факторов, выбор контрольных точек, в которых осуществляются отбор проб, объем и периодичность инструментальных и (или) лабораторных исследований, санитарной обработки, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий определяются ответственными лицами (технолог, инженер и другие), с учетом характеристики объекта, наличия вредных производственных факторов (для объектов промышленности), степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания, наличия потенциальных

опасностей на стадиях производства, оборота, упаковки, маркировки, утилизации и уничтожения, в соответствии с рекомендуемыми объемами, критериями и периодичностью лабораторно-инструментальных замеров согласно приложения 1 к настоящим Санитарным правилам;

2) схемы оповещения населения, местных исполнительных органов, органов государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, случаях возникновения связанных с деятельностью объекта массовых (3 и более случаев) инфекционных и паразитарных, профессиональных заболеваний и отравлений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения в соответствии с главой 5 настоящих Правил.

14. Программа производственного контроля включает и иные мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением требований документов нормирования.

Глава 4. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности

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

1) объекты промышленной и радиационной гигиены (производственные объекты) – рабочие места, производственные помещения и площадки (территория), граница СЗЗ, зоны санитарной охраны, сырье для изготовления продукции, новые виды продукции производственно-технического назначения, новые технологические процессы, транспорт, технологическое оборудование, отходы производства и потребления (сбор, использование, обезвреживание, транспортировка, хранение, переработка и захоронение отходов), полимерные, синтетические и иные материалы, предназначенные для применения в строительстве, на транспорте, продукция, изделия, являющиеся источником ионизирующего излучения, в том числе генерирующего, а также изделия и товары, содержащие радиоактивные вещества, строительное сырье и материалы, в которых гигиеническими нормативами регламентируется содержание радиоактивных веществ. Производственный контроль включает лабораторные исследования и испытания потенциально опасных факторов производственной среды (физические факторы: температура, влажность, скорость движения воздуха, тепловое излучение; неионизирующие электромагнитные поля (далее – ЭМП) и излучения (электростатическое поле); постоянное магнитное поле (в том числе гипогеомагнитное); электрические и магнитные поля промышленной частоты (50 Гц); широкополосные ЭМП, создаваемые персональными компьютерами; электромагнитные излучения радиочастотного диапазона; широкополосные электромагнитные импульсы; электромагнитные излучения оптического диапазона (в том числе лазерное и ультрафиолетовое); ионизирующие излучения; производственный шум, ультразвук, инфразвук; вибрация (локальная, общая); аэрозоли (пыли) преимущественно фиброгенного действия; естественное освещение (отсутствие или недостаточность), искусственное освещение (недостаточная освещенность, пульсация освещенности, избыточная яркость, высокая неравномерность распределения яркости, прямая и отраженная слепящая блескость); электрически заряженные частицы воздуха (аэроионы); аэрозоли преимущественно фиброгенного действия; химические факторы: смеси, получаемые химическим синтезом и/или для контроля которых используют методы химического анализа, вредные вещества с остронаправленным механизмом действия, вредные вещества 1 – 4 классов опасности). 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 с оценкой уровня загрязнения окружающей среды.

Информация о результатах производственного контроля проводимого на производственных объектах представляются в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории 1 раз в полугодие к 5 числу последующего месяца по форме, согласно приложения 2 к настоящим Санитарным правилам;

2) объекты производства и оборота пищевой продукции: лабораторный контроль устанавливается предприятием-изготовителем в соответствии с отраслевыми инструкциями и другими нормативными документами с учетом определенных предприятием-изготовителем критических контрольных точек: на технологических этапах производства. В зависимости от вида производимой продукции контролируются качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности; санитарно-эпидемиологическое состояние технологических процессов и качество дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря; соблюдение санитарно-гигиенических режимов производства и условий труда работающих.

На объектах торговли осуществляется контроль за условиями хранения продукции и кратности поверки контрольно-измерительных приборов;

3) объекты коммунальной гигиены: объекты водоснабжения, в том числе эксплуатация централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения, системы питьевого водоснабжения на транспортных средствах) с распределительной сетью; поверхностные и подземные источники, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения и рекреационных целей, материалы, оборудование, вещества, устройства, применяемые в сфере хозяйственно-питьевого водоснабжения. Лабораторный контроль осуществляется за соответствием питьевой воды, а также за соответствием водного объекта требованиям Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемким объектам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10774). 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 эффективностью удаления веществ по ингредиентам на очистных сооружениях, составом сбрасываемых сточных вод;

очистные сооружения хозяйственно-бытовой канализации, площадки и полигоны для сбора и хранения твердых бытовых отходов (далее – ТБО): лабораторный контроль осуществляется за качеством сточных вод, почвы, материалами и оборудованием, применяемыми при очистке сточных вод, атмосферным воздухом. 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 эффективностью удаления веществ по ингредиентам на очистных сооружениях, составом сбрасываемых сточных вод в соответствии с требованиями Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления", утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 28 февраля 2015 года № 176 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10936);

рекреационные зоны, общественные здания и сооружения: лабораторный контроль осуществляется за соответствием водоснабжения, водоотведения, микроклимата помещений, системы вентиляции (кондиционирования), эффективностью дезинсекционных и (или) дератизационных мероприятий требованиям Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации жилых и других помещений, общественных зданий", утвержденных приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 125 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10637), "Санитарно-эпидемиологические требования к системам вентиляции и кондиционирования воздуха, их очистке и дезинфекции" (далее – Санитарные правила № 758), утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2015 года № 758 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 12846), "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" (далее – Санитарные правила № 48), утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 января 2015 года № 48 (зарегистрирован в Реестре

государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10388);

объекты бытового обслуживания населения (бассейны, аквапарки, общественные бани и сауны с бассейнами, салоны красоты): с целью профилактики инфекционных и паразитарных заболеваний следует предусматривать контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и дезинфекционных режимов, санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий, предусмотренных требованиями Санитарных правил № 183, Санитарных правил № 758, Санитарных правил № 48;

4) организации здравоохранения, санаторно-курортные, оздоровительные организации, лечебно-профилактические, стоматологические, клиники, кабинеты и иные здания и сооружения, в которых осуществляется фармацевтическая и (или) медицинская деятельность: с целью профилактики инфекционных заболеваний, в том числе внутрибольничных, следует предусматривать контроль за соблюдением санитарно-гигиенических, дезинфекционных и стерилизационных режимов, санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий, предусмотренных требованиями Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения", утвержденных приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 127 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10713), "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам в сфере обращения лекарственных средств, изделий медицинского назначения и медицинской техники", утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 232 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 11037), "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам" (далее – Санитарные правила № 233), утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 233 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 11056); Санитарных правил № 758;

5) объекты производства дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств и (или) оказания дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг: производственный контроль в организациях, оказывающих услуги дезинфекции, дезинсекции и дератизации, включает в себя соблюдение требований Санитарных правил № 48, использование средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Евразийского экономического союза, наличие медицинских книжек и прохождение медицинских осмотров работниками, наличие на видном месте инструкций о мерах личной и общественной безопасности при использовании средств, соблюдение техники безопасности, соблюдение условий их хранения, транспортировки, утилизации и (или) уничтожения, контроль за исправностью аппаратуры, оценку эффективности изготавливаемых и применяемых средств, оценку эффективности проведенных дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ (учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми на объектах при проведении истребительных мероприятий), оценку правильности приготовления дезинфицирующих растворов, контроль активности действующего вещества в рабочих растворах, дератизационных приманок, соблюдение норм расходов средств, исследование содержания активного вещества в воздухе рабочей зоны в производственном и складском помещениях;

6) объекты воспитания и образования детей и подростков, дошкольного воспитания и обучения детей, интернатные организации, оздоровительные объекты: производственный контроль включает лабораторные исследования микроклимата, воздушной среды, физических факторов, почвы, качества и безопасности продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды на показатели химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности, также санитарно-бактериологических показателей при оценке санитарного состояния организаций, оценку эффективности проводимых профилактических дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ. Порядок и периодичность производственного контроля в детских оздоровительных организациях, осуществляющих учебно-воспитательную, физкультурно-оздоровительную, лечебно-оздоровительную деятельность и культурный досуг для детей от 6 до 18 лет, в том числе круглогодичные, реализующие программы общего, среднего и дополнительного образования (далее – ДОО), определяется руководителем ДОО и поставщиком услуг по организации питания (при наличии). Производственный контроль предусматривает контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических требований,

дезинфекционных мероприятий в ДОО и включает лабораторные исследования качества и безопасности пищевой продукции, в том числе полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды на показатели химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности, также санитарно-бактериологических показателей при оценке санитарного состояния организаций, оценку эффективности проводимых профилактических дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, контроль за условиями пребывания и оздоровления детей, в соответствии с требованиями Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10275), "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей", утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 17 марта 2015 года № 217 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10975), Санитарных правил № 233;

7) объекты по хранению и использованию химических веществ, агрохимикатов и пестицидов. Производственный контроль осуществляется за рабочими местами, производственными помещениями при хранении и отпуске пестицидов и агрохимикатов, работе с машинами и аппаратурой при применении наземной аппаратуры, применении пестицидов авиационным методом, работе в теплицах, изготовлении и применении отравленных приманок, осуществлении защиты зеленых насаждений населенных мест, применении химических веществ для обработки на железнодорожном путях; контроль за обеспеченностью средствами индивидуальной защиты и специальной одеждой.

Лабораторно-инструментальные исследования и замеры факторов производственной среды (физические факторы: температура, влажность, скорость движения воздуха; аэрозоли (пыли) преимущественно фиброгенного действия; аэрозоли, химические факторы: вредные вещества с остронаправленным механизмом действия, вредные вещества 1 – 4 классов опасности; биологический фактор);

8) транспортные средства по перевозке пассажиров (железнодорожный, воздушный): производственный контроль осуществляется за водоснабжением, микроклиматом, постельными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

Глава 5. Требования к порядку оповещения об аварийных ситуациях и случаях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

16. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний, отравлений населения, профессиональных заболеваний и отравлений, индивидуальный предприниматель и юридическое лицо, при выявлении в ходе производственного контроля:

1) нарушения, приведшего к приобретению пищевой продукцией опасных свойств – незамедлительно прекращают процессы изготовления, оборота и утилизации пищевой продукции, обеспечивают ее отзыв с объектов внутренней торговли и проведение соответствующей экспертизы, после чего организует ее утилизацию или уничтожение в соответствии с Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140;

2) нарушений требований документов нормирования, которые могут привести к возникновению угрозы жизни и здоровья населения принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

приостановление либо прекращение деятельности или работы отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

прекращение использования в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным документами нормирования требованиям и не обеспечивающих выпуск безопасной и (или) безвредной для человека продукции, отзыв с объектов внутренней торговли и проведение соответствующей экспертизы продукции, представляющей опасность для человека, принять меры по

применению (использованию) такой продукции в целях, исключая причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

3) больных инфекционными и паразитарными заболеваниями – незамедлительно отстраняют их от работы до получения допуска к работе после проведения соответствующего обследования и контрольного медицинского обследования;

лиц, с гнойничковыми инфекциями на руках (на объектах производства пищевой продукции) – незамедлительно отстраняют их от работы или переводят на другую работу, не связанную с непосредственным контактом с пищевой продукцией;

4) неудовлетворительных результатов лабораторных исследований готовой продукции – при необходимости, повторно исследуют удвоенное количество образцов, проводят дополнительный контроль сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, смывов, санитарной одежды, рук работников (по ходу технологического процесса производства продукции, по ходу процесса подготовки и проведения медицинских манипуляций, дезинфекции и стерилизации медицинских изделий, других процессов и услуг).

Объем дополнительных исследований определяется с учетом выявленных несоответствий. До получения результатов повторного исследования, партия продукции находится на ответственном хранении.

	<p>Приложение 1 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля"</p>
--	--

Рекомендуемые объемы, критерии и периодичность лабораторно-инструментальных замеров

1. Объекты здравоохранения

№	Наименование исследований	Определяемые показатели	Место замеров, отбора проб	Кратность, (не менее)
1	2	3	4	5
1	Организации здравоохранения, оказывающие стационарную помощь, за исключением (диспансеров) наркологических больниц, психиатрических больниц (диспансеров)			
1.1	Санитарно-бактериологический контроль			
	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк,	операционные, предоперационные, родильные, палаты и залы реанимаций, палаты хирургических и инфекционных отделений, асептические боксы, стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, хирургические кабинеты (в том числе стоматологические, уролог, гинеколог),	

		плесневые и дрожжевые грибы	эндоскопические процедурные , отделения переливания крови, залы гемодиализа, послеродовые палаты процедурные, палаты для недоношенных, кладовые чистого белья	1 раз в квар
	Бактериологическое исследование смывов с внешней среды согласно имеющегося перечня эпидемиологически значимых объектов	БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору	лечебно-диагностические кабинеты (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала, инвентаря пищеблоков и раздаточных)	1 раз в квар отделениях соматического профиля, 1 раз в меся отделениях хирургическо профиля
	Исследование на стерильность (смывы, материал) инструментария , перевязочного материала, операционного белья, рук хирургов, кожи операционного поля	стерильность	операционные, родильные, реанимационные залы, стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные, асептические боксы, залы	1 раз в меся отделениях хирургическо профиля, организациях материнства детства 1 ра неделю
	Бактериологический контроль дезинфекционно-стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные, дезинфекционные отделения	1 раз в квар
1.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	лечебно-диагностические кабинеты, ЦСО	после предстерилиз очистки меди изделий не м % медицински изделий кажд наименования менее 3 – 5 ежедневно
	Определение концентрации активно действующих веществ в дезинфицирующих средствах, растворах	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах , дезсредств и	лечебно-диагностические и вспомогательные кабинеты, буфеты - раздаточные	

	соответствие концентрации		1 раз в квар
Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	палаты, помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата согласно приложения 2 приказа исполняющего обязанности Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 127 "Об утверждении Санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения" (далее – приказ № 127)	2 раза в год (теплый и хол периоды)
Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	палаты для больных, послеоперационные палаты, реанимационные залы, палаты интенсивной терапии, родовые боксы, операционные и наркозные, барокамеры, послеродовые палаты, палаты для недоношенных, грудных, новорожденных, боксы, полубоксы, предбоксы, фильтры, смотровые, перевязочные, манипуляционные, процедурные, стерилизационные, залы ЛФК, кабинеты функциональной диагностики, помещения хранения основного запаса: лекарственных, перевязочных средств и изделий медицинского назначения согласно приложения 2 приказа № 127	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями согласно приложения 1 приказа № 127	1 раз в год
	уровни звука, звукового		

	Шум от работающего оборудования , в том числе вентиляционного	давления в октавных полосах и другие нормируемые показатели	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения и работающее оборудование с нормируемыми показателями согласно приложения 4 приказа № 127	1 раз в год
	Контроль за источниками неионизирующих излучений, электромагнитное излучение	ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле	на рабочих местах в физиотерапевтических, диагностических кабинетах	1 раз в год
	Воздух закрытых помещений	пары ртути, углеродооксид, озон, окислы азота, свинец, аммиак, сероводород	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год
	Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	эффективность камерной обработки	не менее 1 % от числа обработанных изделий	1 раз в полг
	Исследование воды			
1.3	Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	Вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	перед начало эксплуатации проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций
	Радиационный контроль			
	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А	уровень радиации	кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	1 раз в квар контроль индивидуальн дозиметров
1.4	Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и на территории	уровень радиации	кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	не реже 1 ра года
	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	уровень радиации	кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	не реже 1 ра года
2	Организации здравоохранения, оказывающие амбулаторно-поликлиническую помощь			

2.1 Санитарно-бактериологический контроль

Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные	1 раз в квар
Бактериологическое исследование смывов с внешней среды согласно имеющегося перечня эпидемиологически значимых объектов	на БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору	лечебно-диагностические кабинеты (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала)	1 раз в квар
Исследование на стерильность (смывы, материал) инструментария, перевязочного материала, рук хирургов, кожи операционного поля	стерильность	малые операционные, стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные	1 раз в месяц
Бактериологический контроль стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные отделения	При каждой з

2.2 Санитарно-химический контроль

Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	лечебно-диагностические кабинеты, ЦСО	После предстерилизационной очистки меди изделий не м % медицински изделий кажд наименования менее 3 – 5 ежедневно
Дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации	лечебно-диагностические и вспомогательные кабинеты, буфеты	1 раз в квар
Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата согласно приложения 2	2 раза в год теплый и хол

	воздуха	приказа № 127	периоды)
Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция.	кабинеты приема больных, фильтры, смотровые, перевязочные, манипуляционные, процедурные, стерилизационные, залы ЛФК, кабинеты функциональной диагностики, помещения хранения основного запаса: лекарственных, перевязочных средств и изделий медицинского назначения согласно приложения 2 приказа № 127	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями согласно приложения 1 приказа № 127	1 раз в год
Шум от работающего оборудования , в том числе вентиляционного	уровни звука, звукового давления в октавных полосах и другие нормируемые показатели	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями согласно приложения 4 приказа № 127	1 раз в год
Контроль за источниками неионизирующих излучений, электромагнитное излучение	ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле	на рабочих местах в физиотерапевтических, диагностических кабинетах	1 раз в 3 го
Воздух закрытых помещений	пары ртути, углеродоксид, озон, окислы азота, свинец, аммиак, сероводород	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год
2.3 Исследование воды			
Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	перед начало эксплуатации проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций

2.4	Радиационный контроль			
	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А	уровень радиации	кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	1 раз в квар контроль индивидуальн дозиметров
	Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и на территории	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	не реже 1 ра года
	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	уровень радиации	кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	не реже 1 ра года
3	Организации здравоохранения, осуществляющие деятельность в сфере службы крови			
3.1	Санитарно-бактериологический контроль			
	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	операционные, стерилизационные, процедурные для забора крови у доноров, кладовые чистого белья	1 раз в квар
	Бактериологическое исследование смывов с внешней среды согласно имеющегося перечня эпидемиологически значимых объектов	БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору	операционные, стерилизационные, процедурные (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала)	1 раз в квар
	Исследование на стерильность (смывы, материал) инструментария, перевязочного материала	стерильность	операционные, стерилизационные	1 раз в меся
	Бактериологический контроль стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные	1 раз в квар
3.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая		стерилизационные	После предстерилиз очистки меди изделий не м % медицински изделий кажд

пробы)	скрытая кровь и щелочь		наименования менее 3 – 5 ежедневно
Дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах дезсредств и соответствие концентрации	операционные, процедурные кабинеты для забора крови у доноров	1 раз в квар
Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	операционные, кабинеты врачей, бельевые и кладовые помещения, кабинеты хранения грязного белья, предметов уборки, дезинфицирующих средств, санузлы согласно приложения 2 приказа № 127	2 раза в год теплый и хол периоды)
Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	операционные, кабинеты врачей, бельевые и кладовые помещения, кабинеты хранения грязного белья, предметов уборки, дезинфицирующих средств, санузлы согласно приложения 2 приказа № 127	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
Освещенность	уровни искусственной освещенности	операционная, помещение хранения крови, кабинеты приема врачей, процедурные, помещения хранения дезинфицирующих средств, регистратура, коридоры, санитарно-бытовые помещения согласно приложения 2 приказа № 127	1 раз в год
Шум от работающего оборудования , в том числе вентиляционного	уровни звука, звукового давления в октавных полосах и другие нормируемые показатели	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями согласно приложения 4 приказа № 127	1 раз в год

3.3	Исследование воды			
	Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	перед начало эксплуатации проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций
4	Объекты, оказывающие стоматологические услуги			
4.1	Санитарно-бактериологический контроль			
	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	операционные, стерилизационные, стоматологические кабинеты терапевтического и хирургического профиля	1 раз в квар
	Бактериологическое исследование смывов с внешней среды согласно имеющегося перечня эпидемиологически значимых объектов	БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору	операционные, стерилизационные, стоматологические кабинеты (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала)	1 раз в квар
	Исследование на стерильность (смывы, материал) инструментария, перевязочного материала, рук хирургов	стерильность	операционные, предоперационные, стерилизационные, стоматологические кабинеты	1 раз в месяц
	Бактериологический контроль стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные, стоматологические кабинеты	1 раз в квар
4.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	стоматологические отделения и кабинеты, ЦСО	после предстерилиз очистки меди изделий не м % медицински изделий кажд наименования менее 3 – 5 ежедневно

	Дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации	операционные, предоперационные, стерилизационные, стоматологические кабинеты	1 раз в квар
	Освещенность	уровни искусственной освещенности	операционные, предоперационные, стоматологические кабинеты	1 раз в год
	Шум от работающего оборудования, в том числе вентиляционного	уровни звука, звукового давления в октавных полосах и другие нормируемые показатели	стоматологические кабинеты	1 раз в год
4.3	Кратность воздухообмена	нормируемые показатели приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	стоматологические кабинеты	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
4.4	Исследование воды			
	Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	Вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	перед начало эксплуатации проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций
4.5	Радиационный контроль			
	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	1 раз в квар контроль индивидуальн дозиметров

	Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и на территории	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	Не реже 1 раз года
	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	Не реже 1 раз года
5	Все виды лабораторий			
5.1	Санитарно-бактериологический контроль			
	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	боксы, стерилизационные,	1 раз в квар
	Бактериологическое исследование смывов с внешней среды согласно имеющегося перечня эпидемиологически значимых объектов	БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору	боксы, стерилизационные, (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала)	1 раз в квар
	Исследование на стерильность (смывы, материал) с инструментария, посуды	стерильность	боксы, стерилизационные	1 раз в месяц
	Бактериологический контроль стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные отделения (кабинеты)	1 раз в квар
5.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	моечные	После предстерилизационной очистки меди изделий не м % медицински изделий кажд наименования менее 3 – 5
		определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах	кабинеты лаборатории	1 раз в квар

Дезинфицирующие средства, растворы	, дезсредств и соответствие концентрации		
Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	2 раза в год (теплый и холодный периоды)
Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция.	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	1) системы механической вытяжной и механической приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год
Шум от работающего оборудования, в том числе вентиляционного	уровни звука, звукового давления в октавных полосах и другие нормируемые показатели	лабораторное оборудование (для клинических, биохимических, бактериологических и других исследований)	1 раз в год
Контроль за источниками неионизирующих излучений, электромагнитное излучение	ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в 3 года
Воздух закрытых помещений	пары ртути, углероддиоксид, озон, окислы азота, свинец, аммиак, сероводород	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год
5.3	Исследование воды		
	качество питьевой воды по		перед началом эксплуатации

	Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций
6	Организации здравоохранения, оказывающие стационарную помощь по наркологии, медико-социально реабилитации и психиатрии (наркологические больницы и диспансеры, центры медико-социальной реабилитации, психиатрические больницы и диспансеры)			
6.1	Санитарно-бактериологический контроль			
	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	залы реанимаций, стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные, кладовые чистого белья	1 раз в квар
	Бактериологическое исследование смывов с внешней среды	БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору	лечебно-диагностические кабинеты (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала, инвентаря пищеблоков и раздаточных)	1 раз в квар
	Исследование на стерильность (смывы, материал)	стерильность	реанимационные залы, стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные	1 раз в месяц
	Бактериологический контроль дезинфекционно-стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные, дезинфекционные отделения	1 раз в квар
6.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопириновая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	лечебно-диагностические отделения и кабинеты, ЦСО	после предстерилиз очистки меди изделий не м % медицински изделий кажд наименования менее 3 – 5
		определение концентрации активного		

Дезинфицирующие средства, растворы	действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации	лечебно-диагностические и вспомогательные кабинеты, буфеты - раздаточные	1 раз в квар
Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	эффективность камерной обработки	не менее 1 % от числа обработанных изделий	1 раз в полг
Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	палаты, помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	2 раза в год (теплый и хол периоды)
Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год
Шум от работающего оборудования, в том числе вентиляционного	уровни звука, звукового давления в октавных полосах и другие нормируемые показатели	рабочее оборудование с нормируемыми показателями	1 раз в год
Контроль за источниками неионизирующих излучений, электромагнитное излучение	ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле	на рабочих местах в физиотерапевтических, диагностических кабинетах	1 раз в 3 го
Воздух закрытых помещений	пары ртути, углеродооксид, озон, окислы азота, свинец, аммиак,	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми	

		сероводород	показателями	1 раз в год
6.3	Исследование воды			
	Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	Качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	Вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	Перед начало эксплуатации проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций
6.4	Радиационный контроль			
	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	1 раз в квар
	Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и на территории	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	не реже 1 ра года
	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	не реже 1 ра года
7	Организации здравоохранения, осуществляющие деятельность в сфере судебной медицины и патолог анатомии			
7.1	Санитарно-бактериологический контроль			
	Бактериологическое исследование смывов с внешней среды	БГКП	рабочие кабинеты (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала)	1 раз в квар
7.2	Санитарно-химический контроль			
	Дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах , дезсредств и соответствие концентрации	рабочие и вспомогательные кабинеты	1 раз в квар

Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	2 раза в год (теплый и холодные периоды)
Воздух закрытых помещений	аммиак	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год
Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	1) системы механической вытяжной и механической приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года

8 Организации здравоохранения восстановительного лечения и медицинской реабилитации

8.1 Санитарно-бактериологический контроль

Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные, кладовые чистого белья	1 раз в квартал
Бактериологическое исследование смывов с внешней среды	БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору	лечебно-диагностические кабинеты (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала, инвентаря пищеблоков и раздаточных)	1 раз в квартал
Исследование на стерильность (смывы, материал)	стерильность	перевязочные, манипуляционные, процедурные,	1 раз в месяц
Бактериологический контроль стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные отделения (кабинеты)	1 раз в квартал

8.2 Санитарно-химический контроль

Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	стерилизационные отделения (кабинеты)	после предстерилизационной очистки меди изделий не менее 100 % медицински изделий каждого наименования менее 3 – 5
Дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации	лечебно-диагностические и вспомогательные кабинеты	1 раз в квар
Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	эффективность камерной обработки	не менее 1 % от числа обработанных изделий	1 раз в полг
Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	палаты, помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	2 раза в год (теплый и хол периоды)
Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год
	уровни звука, звукового давления в		

	Шум от работающего оборудования , в том числе вентиляционного	октавных полосах и другие нормируемые показатели	работающее оборудование с нормируемыми показателями	1 раз в год
	Контроль за источниками неионизирующих излучений, электромагнитное излучение	ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле	на рабочих местах в физиотерапевтических, диагностических кабинетах	1 раз в 3 го
	Воздух закрытых помещений	пары ртути, углероддиоксид, озон, окислы азота, свинец, аммиак, сероводород	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год
8.3	Исследование воды			
	Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	перед начало эксплуатации проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций
9	Организации здравоохранения, оказывающие паллиативную помощь и сестринский уход			
9.1	Санитарно-бактериологический контроль			
	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные,	1 раз в квар
	Бактериологическое исследование смывов с внешней среды	БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору	стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала, инвентаря пищеблоков и раздаточных)	1 раз в квар
	Исследование на стерильность (смывы, материал)	стерильность	стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные,	1 раз в месяц
	Бактериологический контроль дезинфекционно-стерилизационного	бактериологический контроль (с		

	оборудования	использованием тест-культур)	стерилизационные, дезинфекционные отделения	1 раз в квар
9.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные	после предстерилизационной очистки меди изделий не м % медицински изделий кажд наименования менее 3 – 5
	Дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации	лечебно-диагностические и вспомогательные кабинеты, буфеты - раздаточные	1 раз в квар
	Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	эффективность камерной обработки	не менее 1 % от числа обработанных изделий	1 раз в полг
	Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	палаты, помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	2 раза в год (теплый и хол периоды)
	Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
	Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год

	Шум от работающего оборудования, в том числе вентиляционного	уровни звука, звукового давления в октавных полосах и другие нормируемые показатели	рабочее оборудование с нормируемыми показателями	1 раз в год
	Контроль за источниками неионизирующих излучений, электромагнитное излучение	ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле	на рабочих местах в диагностических кабинетах	1 раз в 3 го
	Воздух закрытых помещений	пары ртути, углеродооксид, озон, окислы азота, свинец, аммиак, сероводород	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями	1 раз в год
	Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
9.3	Исследование воды			
	Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	перед начало эксплуатации проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций
10	Объекты традиционной и народной медицины			
10.1	Санитарно-бактериологический контроль			
	Бактериальная обсемененность воздуха	КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы	стерилизационные, манипуляционные, процедурные, кладовые чистого белья	1 раз в квар

Бактериологическое исследование смывов с внешней среды	БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору	стерилизационные, манипуляционные, процедурные, (с медицинского оборудования, инвентаря, белья, рук и спецодежды персонала, инвентаря)	1 раз в квар
Исследование на стерильность (смывы, материал)	стерильность	стерилизационные, манипуляционные, процедурные	1 раз в месяц
Бактериологический контроль дезинфекционно-стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные, дезинфекционные отделения	1 раз в квар
10.2 Санитарно-химический контроль			
Контроль качества предстерилизационной очистки (азопиримовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	стерилизационные, манипуляционные, процедурные	после предстерилизационной очистки меди изделий не м % медицински изделий кажд наименования менее 3 – 5
Определение концентрации активно действующих веществ в дезинфицирующих средствах, растворах	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации	лечебно-диагностические и вспомогательные кабинеты	1 раз в квар
Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	эффективность камерной обработки	не менее 1 % от числа обработанных изделий	1 раз в полг
Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	2 раза в год (теплый и хол периоды)
	уровни искусственной	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми	

	Освещенность	освещенности	показателями	1 раз в год
	Шум от работающего оборудования , в том числе вентиляционного	уровни звука, звукового давления в октавных полосах и другие нормируемые показатели	рабочее оборудование с нормируемыми показателями	1 раз в год
	Контроль за источниками неионизирующих излучений, электромагнитное излучение	ЭП 50 Гц, УВЧ, СВЧ, УФ, магнитное поле	на рабочих местах в физиотерапевтических, диагностических кабинетах	1 раз в 3 го
	Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
10.3	Исследование воды			
	Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	перед начало эксплуатации проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций
11	Объекты по изготовлению, производству, переработки средств и препаратов дезинфекции, дезинсе дератизации			
11.1	Санитарно-химический контроль			
	Определение концентрации активно действующих веществ в дезинфицирующих средствах, растворах	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах дезсредств и соответствие концентрации	рабочие и вспомогательные помещения	1 раз в квар

Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	помещения хранения дезинфицирующих средств, средств дезинсекции и дератизации	2 раза в год (теплый и хол периоды)
	определение концентрации активно действующих веществ в воздухе рабочей зоны	помещения по изготовлению, производству, переработки дезинфицирующих средств, средств дезинсекции и дератизации	2 раза в год (теплый и хол периоды)
	Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения хранения дезинфицирующих средств, средств дезинсекции и дератизации
Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	1) системы м вытяжной и м приточной вентиляции – в год; 2) системы общеобменной механической естественной вентиляции – в 3 года
11.2 Исследование воды			
Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям	вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)	перед начало эксплуатации проведения р внутренней водопроводно после аварий ситуаций

Примечание:

1) бактериологический контроль проводится путем отбора смывов с предметов и оборудования в стационарах из расчета 0,3 смыва на одну койку, но не менее 30 смывов, в амбулаторно-поликлинических организациях из расчета 0,2 смыва на одно посещение;

2) исследование проб исходных дезинфектантов, рабочих растворов дезсредств – не менее 2 проб разного вида. При отборе проб отмечаются дата взятия пробы, дата приготовления дезинфицирующего раствора, его концентрация, цель применения.

Качество дезинфекции считается удовлетворительным, если количество положительных смывов на наличие непатогенной микрофлоры составляет не более 3 % от числа отобранных смывов, количество отрицательных экспресс-проб на наличие остаточного количества дезинфицирующего

препарата составляет не более 5 %, и число неудовлетворительных анализов дезинфицирующих растворов составляет не выше 5 % от числа отобранных проб.

2. Коммунальные объекты

№ п/п	Наименование объекта / производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля/ количество проб, смывов, замеров (не менее)
1	2	3	4	5
			<p>основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк)</p>	<p>1 раз в месяц/2 пробы (поверхностный слой толщиной 0,5 - 1,0 см и на глубине 25 - 30 см от поверхности зеркала воды)</p>
			<p>санитарно-химические показатели (для бань и саун): запах, цветность, мутность, температура</p>	<p>1 раз в рабочие часы;</p>
			<p>перманганатная окисляемость, азот аммиака, остаточный свободный хлор, остаточный связанный хлор, водородный показатель</p>	<p>1 раз в квартал/2 пробы.</p>

1 раз в рабочие

санитарно-химические
показатели (для
спортивных и
оздоровительных
бассейнов):
1) запах, цветность
, мутность,
температура

лабораторный
контроль за
качеством воды в
чаше бассейна

Бассейны, аквапарки
1, бани и сауны с
бассейнами

		часы;
	2) водородный показатель, остаточный связанный хлор, остаточный свободный хлор, озон (при озонировании)	перед началом работы и далее каждые 4 часа;
	3) перманганатная окисляемость, хлороформ, формальдегид (при озонировании), азот аммонийный	перед началом работы и далее каждые 4 часа.
	паразитологические показатели: вода из чаши бассейна	2 раза в год не менее 3-5 проб.
	смывы со стенок бассейнов; со скамеек в душевых и в раздевалках	2 раза в год не менее 10-15 проб;
	смывы с рук; смывы со спецодежды персонала; смывы со столов, кресел	при неудовлетворительных анализах на ОМЧ, ОКБ и(или) ТКБ, не менее 10-15 проб
	микробиологические и паразитологические исследования (возбудители кишечных инфекций, синегнойная палочка , цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов, легионелла)	при неудовлетворительных анализах на ОМЧ, ОКБ и/или ТКБ/в зависимости от кол-ва несоотв проб
Обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода

	Лабораторный контроль за состоянием воздуха, параметрами микроклимата, скорости движения воздуха в зале бассейнов:	хлороформ; хлор	с периодичностью производственного контроля при концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л
		температура; относительная влажность	с периодичностью производственного контроля 1 раз в рабочие часы
		скорость движения воздуха	с периодичностью производственного контроля перед открытием и после ремонта/замены вентиляционного оборудования.
	лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	смывы с оборудования и инвентаря; дезсредства и растворы	1 раз в квартал /не менее 10 смывов, 2 пробы дезсредства и дезр-ры
	кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года
		искусственная, естественная и совмещенная освещенность помещений.	при вводе объекта в эксплуатацию и при изменении схемы освещения (размещение и количество осветительных приборов)
		приточно-вытяжная вентиляция с	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз

Салоны красоты (кабинеты педикюра - 2 маникюра, кабинеты косметики и косметологии)	лабораторный контроль за параметрами микроклимата, вентиляции и освещенности	искусственным побуждением, естественная вентиляция	в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции - 1 раз в 3 года	
		скорость движения воздуха	при вводе объекта в эксплуатацию, при проведении пусконаладочных и профилактических работ в системе механической вентиляции и кондиционирования	
		параметры микроклимата производственных помещений: температура, влажность	1 раз в год	
	лабораторный контроль качества:	обработки инструментария для маникюра, педикюра и косметологии; контроль качества предстерилизационной очистки	1 раз в квартал	
		обработки инструментария для маникюра, педикюра и косметологии; контроль качества стерилизации	1 раз в квартал	
		краткий химический анализ и микробиологические показатели воды	при вводе в эксплуатацию, после реконструкции, модернизации внутренней водопроводной сети	
	обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	

Очистные сооружения 3 хозяйственно-бытовой канализации	лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем	органолептические, санитарно-химические , микробиологические показатели	1 раз в квартал
	лабораторный контроль за качеством воды водоема выше и ниже места сброса при выпуске в водоем вне населенного пункта	органолептические, санитарно-химические , микробиологические показатели	1 раз в квартал
	лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем вне населенного пункта	органолептические, санитарно-химические , микробиологические показатели	1 раз в квартал
	лабораторный контроль за качеством почвы при сбросе сточных вод с очистных сооружений на почву	органолептические, санитарно-химические , микробиологические показатели	1 раз в квартал
	кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года
	санитарно-защитная зона	лабораторные и инструментальные исследования	объемы и периодичность устанавливаются проектом организации санитарно-защитной зоны
		атмосферный воздух (химические	

	факторы окружающей среды	показатели)	1 раз в квартал
	обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода
4	Объекты водоснабжения	лабораторный контроль за качеством воды: в местах водозаборных сооружений, перед подачей питьевой воды в распределительную сеть системы питьевого водоснабжения (в резервуаре питьевой воды) и в пунктах водозабора наружной водопроводной сети, домовых распределительных системах и из кранов домовой и распределительной сети	микробиологические, санитарно-химические, паразитологические; органолептические; радиологические; обобщенные; остаточные количества реагентов; химические вещества, выбранные для постоянного контроля;
	оценка эффективности проведенных профилактических мероприятий по промывке и дезинфекции водопроводных сетей	содержание остаточного количества дезсредства в воде	число исследуемых проб питьевой воды и периодичность их отбора определяются для каждой системы водоснабжения индивидуально
	дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, сухих препаратах дезсредств и соответствие концентрации	после каждого проведенного мероприятия
			1 раз в квартал
			1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз

	кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года
	обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода
	лабораторный контроль за качеством воды наблюдательных скважин	органолептические, санитарно-химические, , микробиологические, радиологические показатели	2 раза в год 1 раз в квартал
	дезинфицирующие средства, растворы (исследования проводятся в городах республиканского и областного значения)	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств, сухих препаратах и соответствие концентрации	1 раз в квартал
	оценка эффективности дератизационных и дезинсекционных мероприятий	определение наличия насекомых, грызунов согласно утвержденных методик	1 раз в полугодие
		химические показатели: содержание тяжелых металлов; нитритов; нитратов; гидрокарбонатов; органического углерода; рН; цианидов; свинца; ртути; мышьяка.	1 раз в квартал

Площадки и полигоны 5 для сбора и хранения ТБО	почва	микробиологические показатели: общее бактериальное число; коли-титр; титр протей.	1 раз в квартал
		паразитологические показатели: яйца гельминтов	1 раз в квартал
		радиологические показатели (исследования проводятся в городах республиканского и областного значения)	1 раз в год
	атмосферный воздух над отработанными участками полигона и на границе санитарно-защитной зоны:	метан; сероводород; аммиак; окись углерода; бензол; трихлорметан; четырёххлористый углерод; хлорбензол (исследования проводятся в городах республиканского и областного значения)	объемы и периодичность устанавливаются проектом организации санитарно-защитной зоны.
	кратность воздухообмена в зданиях и сооружениях производственного назначения	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года
обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	

6	Рекреационная зона, водоемы 2 категории	оценка эффективности дезинсекционных и (или) дератизационных мероприятий	определение наличия насекомых и грызунов согласно утвержденных методик	после проведения обработки
---	---	--	--	----------------------------

Примечания. 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.

3. Объекты промышленной гигиены

№	Объект исследования (или /) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля
1	2	3	4
1	Воздух рабочей зоны	Пыль Кислота серная Водород хлористый Фенол Формальдегид Ацетон Хрома оксид Марганец Железа оксид Свинец Масляный аэрозоль Толуол Азота диоксид Сернистый ангидрид Кремния оксид в пыли Озон Стирол Щелочь Этилен Ацетальдегид Бензин Уайт-спирит Углерода оксид Бутилацетат Ксилол Цинк, сероводород,	Периодичность контроля устанавливается в зависимости от класса опасности вредного вещества: для I класса - не реже 1 раза в 10 дней, II класса - не реже I раза в месяц, III и IV классов - не реже 1 раза в квартал. В зависимости от конкретных условий производства периодичность контроля может быть изменена по согласованию с органами государственного санитарного надзора. При установленном соответствии содержания вредных веществ III, IV классов опасности уровню ПДК

		углеводороды нефти, никель, пары ртути, тетрахлорэтилен, сероводород, уксусная кислота, аммиак и другие вещества в соответствии с технологическим процессом производства	допускается проводить контроль не реже 1 раза в год.
2	Санитарно-защитная зона	Лабораторные и инструментальные исследования	Объемы и периодичность устанавливаются проектом организации санитарно-защитной зоны
3	Инструментальные замеры физфакторов	Параметры освещения (комплексно) Микроклимат (комплексно) Шум Инфразвук/ Ультразвук Вибрация общая/локальная Постоянное магнитное поле Электромагнитные поля при работе с ПЭВМ Электростатическое поле Электромагнитные излучения радиочастотного диапазона Контроль параметров вентиляционных систем, кратности воздухообмена Ионизирующее излучение ЭМП 50 Гц	Измерения показателей микроклимата должны проводиться в начале, середине и конце холодного и теплого периода года не менее 3 раз в смену (в начале, середине и конце). Вентиляционные системы: 1) в помещениях, где возможно выделение вредных веществ 1 и 2 класса опасности; системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года
4	Сточная вода	Химические показатели согласно технических условий	1 раз в полгода
5	Исследование воды	на бактериологические показатели	1 раз в год
		на краткий химический анализ	1 раз в год
6	Обязательные медосмотры	Полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода

4. Объекты радиационной гигиены

№ п / материал п	Объект исследования (или) исследуемый	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля
------------------	---------------------------------------	-------------------------	--

1	2	3	4
1	Инструментальный радиационный контроль воздуха рабочей зоны, оценка радиоактивного загрязнения рабочих мест и смежных помещений (в зависимости от видов используемых излучений), где эксплуатируются открытые радиоактивные источники	МЭД гамма-изучения; плотности потока бета-частиц; плотности потока альфа-частиц; плотности потока нейтронных излучений; плотность потока радона, торона и дочерних продуктов радона	1 раз полгода
		отбор проб воды, сырья, продукции, изделий с объекта	по утвержденному графику
2	Оценка доз облучения персонала, контроль за соблюдением требований санитарных правил и гигиенических нормативов по радиационной безопасности на промышленных и медицинских организациях, оценка рабочих поверхностей	индивидуальный дозиметрический контроль внешнего облучения персонала группы А	1 раз в квартал
		МЭД гамма-изучения; плотности потока бета-частиц; плотности потока альфа-частиц; плотности потока нейтронных излучений; рентгеновского излучения	не реже 1 раз в год
3	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	толщина свинцового слоя в миллиметрах	не реже 1 раза в 2 года
4	Радиационный контроль металлолома и других материалов и продукции народного потребления	МЭД гамма-изучения; плотности потока бета-частиц; плотности потока альфа-частиц; плотности потока	совместное с сотрудниками таможенных органов, по чрезвычайным ситуациям, экологической прокуратуры и другими

	нейтронных излучений	расследование аварии, инцидента	
5	Лабораторный контроль	<p>Параметры освещения (комплексно); Микроклимат (комплексно); Шум; Инфразвука; Ультразвук; Вибрация общая/ локальная; Постоянное магнитное поле; Электромагнитные поля; Электростатическое поле; Электромагнитные излучения радиочастотного диапазона; Контроль параметров вентиляционных систем, кратности воздухообмена</p>	<p>1 раз полгода Вентсистемы: 1) в помещениях, где возможно выделение вредных веществ 1 и 2 класса опасности; системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год ; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года</p>
6	Качество питьевой воды	Краткий хим. анализ, микробиологическим и радиационным показателям	при вводе в эксплуатацию , после реконструкции, модернизации внутренней водопроводной сети.
7	Санитарно-защитная зона	Лабораторные и инструментальные исследования	Объемы и периодичность устанавливаются проектом организации санитарно-защитной зоны
8	Внутренние водопроводные сети	Качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и радиационным показателям	Перед началом эксплуатации; После проведения ремонта внутренней водопроводной сети; После аварийных ситуаций .
9	Обязательные медицинские осмотры	Полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода

5. Объекты воспитания и образования детей и подростков,
дошкольного воспитания и обучения детей, интернатные
организации

№ п/п	Объекты	Лабораторные исследования	Кратность проведения производственного контроля	Количество проб или замеров
1	2	3	4	5
1	Объекты образования (школы, интернаты, ВУЗы, ССУЗы и другие)			
1.1	пищеблоки	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические показатели, единиц	1 раз в полугодие	2 пробы в сельской местности, 5 проб в городской местности
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	1 раз в полугодие	согласно меню раскладки
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические показатели, единиц	один раз в год	1 проба
		блюда на калорийность, единиц	1 раз в полугодие	согласно меню раскладки
		исследовано смывов, единиц	1 раз в полугодие	20 смывов
		обязательные медицинские осмотры	1 раз в полгода	полнота обследований, своевременность
		определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	1 раз в полугодие	по одной пробе с каждого вида (при наличии)
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические,	один раз в год	

		санитарно-химические, исследования		1 проба
		исследование эффективности вентиляции	1 раз в 3 года	5 замеров
1.2	приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна, компьютерные классы	температура воздуха	ежедневно в период отопительного сезона	1 измерение (1 точка)
1.3	лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские	исследование эффективности вентиляции	1 раз в 3 года	5 замеров
1.4	закрытые плавательные бассейны и ванны	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования	1 раз в полугодие	1 проба (с мелкой и глубокой чаши бассейна)
1.5	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность электростатического поля на рабочих местах	1 раз в 3 года	каждое рабочее место
1.6	учебные помещения, лаборатории, мастерские, комнаты самоподготовки, читальный зал, медкабинет	уровень искусственной освещенности; уровень концентрации аэроионов и коэффициента униполярности	1 раз в 3 года	10 замеров
1.7	помещения в целом	кратность воздухообмена приточно-вытяжной вентиляции с искусственным побуждением, естественной вентиляции	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной	

			вентиляции – 1 раз в 3 года	
1.8	обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
2	Объекты воспитания и обучения детей (детских дошкольных организации)			
2.1	пищевые блоки	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические показатели, единиц	1 раз в полугодие	7 проб
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	1 раз в полугодие	согласно меню раскладки
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические показатели, единиц	один раз в год	1 проба
		блюда на калорийность, единиц	один раз в год	согласно меню раскладки
		смывы, единиц	1 раз в полугодие	10 смывов
		определение витамина С	1 раз в полугодие	1 проба
		определение остаточного хлора в 1% растворах хлорсодержащих дезинфицирующих средствах (в сухих препаратах и в растворе)	1 раз в полугодие	1 проба (при наличии)
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические, исследования	один раз в год	1 проба
	приемные комнаты, раздевальные, групповые, спальни,		ежедневно в период	

2.2	спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна	температура воздуха	отопительного сезона	1 измерение (1 точка)
2.3	песочницы объектов	песок и почва на санитарно-микробиологические и паразитологические исследования (на содержание гельминтов)	один раз в год	30% песочниц
2.4	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность электростатического поля на рабочих местах	1 раз в 3 года	каждое рабочее место
2.5	закрытые плавательные бассейны и ванны	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования	один раз в полугодия	2 пробы (с мелкой и глубокой чаши бассейна)
2.6	группы	смывы с внешней среды на БГКП в буфетных и паразитологические показатели в игровых и спальнях	один раз в полугодия	5 смывов с каждой группы
		уровень искусственной освещенности	один раз в 3 года	7 замеров
2.7	Помещения в целом	кратность воздухообмена приточно-вытяжной вентиляции с искусственным побуждением, естественной вентиляции	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года	
2.8	обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
3	Детские оздоровительные организации			

3.1	пищевые продукты	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические показатели, единиц	каждый сезон отдыха	7 проб
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	каждый сезон отдыха	согласно меню раскладки
		пробы воды на микробиологические показатели, единиц	каждый сезон отдыха	1 проба
		блюда на на полноту вложения, суточную калорийность, единиц	каждый сезон отдыха	согласно меню раскладки
		исследовано смывов на БГКП, единиц	каждый сезон отдыха	20 смывов
		определение остаточного хлора в 1% растворе дезинфицирующих средствах	один раз в полугодия	по одной пробе с каждого вида (при наличии)
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические, исследования	перед началом сезона отдыха	1 проба
3.2	закрытые плавательные бассейны и ванны, пляжи	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования	перед началом сезона отдыха	не менее 1 пробы
		паразитологические показатели: вода из чаши бассейна	2 раза в год	не менее 3-5 проб
		смывы со стенок бассейнов; со скамеек в душевых и в раздевалках	2 раза в год	не менее 10-15 проб
3.3	лечебные грязи	на микробиологические, радиологические показатели	перед каждым сезоном отдыха	2 пробы
			1) системы местной вытяжной	

3.4	Помещения в целом	кратность воздухообмена приточно-вытяжной вентиляции с искусственным побуждением , естественной вентиляции	и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года	
3.5	обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	

6. Объекты производства и оборота пищевой продукции

№ п/п	объекты	лабораторные исследования	кратность проведения производственного контроля	количество проб или замеров
1	2	3	4	5
1	Пищевая промышленность (сырье, вспомогательные материалы, готовая продукция и вода)			
1.1	Сырье	Органолептические показатели (для всех видов сырья), физико-химические показатели (для объектов по производству молочной продукции, других объектов – в производстве требуется ведение мониторинга показателей по входному сырью), пробная выпечка ¹ (для хлебопекарных, макаронных объектов) паразитологические, микроскопические - для не переработанного (пищевого) животноводческого сырья на объектах по производству мясной, рыбной продукции)	ежеквартально	1 проба
				10 яиц от каждой

1.2	Яйцо	Овоскопирование ²	каждая партия	партии
1.3	Готовая продукция	<p>Органолептические показатели³</p> <p>Физико-химические показатели</p> <p>Микробиологические показатели в соответствии с нормативной документацией на продукцию</p> <p>Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды в соответствии с ТР ТС, СП</p> <p>Картофельная палочка (производство хлеба)</p>	<p>каждая партия</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год (с 15 апреля по 15 октября)</p>	<p>каждая партия</p> <p>1 образец</p> <p>1 образец</p> <p>1 образец</p> <p>1 образец образца готовой продукции или по сырью</p>
1.4	Смывы с чистого инвентаря, внутрицеховой тары, рук и санитарной одежды персонала	БГКП патогенная микрофлора (в кондитерских цехах, в кулинарных цехах по производству мясных, овощных полуфабрикатов)	<p>ежеквартально</p> <p>1 раз в год</p>	<p>10 смывов</p> <p>10 смывов</p>
1.5	Технологический процесс	Температурно-временные режимы ⁴	каждый технологический цикл производства	
1.6	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические (краткий анализ) и микробиологические показатели в соответствии с СП	<p>при вводе объекта в эксплуатацию и после проведения ремонтных работ для централизованных источников водоснабжения.</p> <p>2 раза в год – для местных источников водоснабжения</p>	1 проба
1.7	Воздух рабочей зоны	вредные вещества в воздухе рабочей зоны в зависимости	при вводе объекта в эксплуатацию и при замене	

		от производства (углерода оксид и другие)	технологического оборудования	1 проба
1.8	Производственное помещение	Освещенность	при вводе объекта в эксплуатацию	10% рабочих мест
1.9	Производственное помещение	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	при вводе объекта в эксплуатацию и после проведения ремонтных работ	10% рабочих мест
1.10	Производственные и складские помещения	Температура, относительная влажность ⁵	во всех помещениях	1 раз в неделю
1.11	На границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадки)	Атмосферный воздух в соответствии с документами нормирования, проекта ОВОС, ПДВ	контрольные точки, установленные в проектах ОВОС, ПДВ (не менее 4-х по сторонам света)	1 раз в год
1.12	Дезинфицирующие растворы и средства параллельно	Определение АДВ	1 раз в квартал	2 пробы
1.13	кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года	
1.14	Обследование персонала	На носительство дизгруппы и стафилококка в зависимости от вида производства	2 раза в год	по списку работников производства за исключением технического персонала

1.15	Обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
2	Объекты общественного питания (кафе)			
2.1	Блюда из мяса, птицы, рыбы ⁶ (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в квартал	1 проба
2.2	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в квартал	1 проба
2.3	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в квартал	1 проба
2.4	Заливные из мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в квартал	1 проба
2.5	Паштет	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в квартал	1 проба
2.6	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в квартал	1 проба
2.7	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	На наличие бактерий группы кишечной палочки (БГКП)	1 раз в квартал	20 смывов
2.8	Готовая продукция после термической обработки	Качество термической обработки	1 раз в квартал	1 проба
2.9	Вода с водопроводной сети	на бактериологические показатели	1 раз в год	1 проба
2.10	Вода с водопроводной сети	на краткий химический анализ	1 раз в год	1 проба

2.11	Исследование сухих препаратов	(% активности)	1 раз в квартал	1 проба
2.12	Исследование дезинфицирующих растворов	(% активности)	1 раз в квартал	1 проба
3	Объекты общественного питания (столовая)			
3.1	Блюда из мяса, птицы, рыбы ⁷ (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
3.2	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
3.3	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
3.4	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
3.5	Рацион питания ⁸	Калорийность, химический состав	1 раз в полгода	1 рацион
3.6	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	На наличие бактерий группы кишечной палочки (БГКП)	1 раз в полгода	5 смывов
3.7	Обязательные медицинские осмотры	Полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
4	Объекты общественного питания (ресторан)			
4.1	Полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы ⁹	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
4.2	Блюда из мяса, птицы, рыбы ¹⁰ (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба

4.3	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
4.4	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
4.5	Заливные мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
4.6	Паштет	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
4.7	Десерты	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
4.8	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
4.9	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	На наличие бактерий группы кишечной палочки (БГКП)	1 раз в полгода	10 смывов
4.10	Готовая продукция после термической обработки	Качество термической обработки	1 раз в полгода	1 проба
4.11	Сухие дезинфицирующие средства, препаратов	Исследование % активности	1 раз в полгода	1 проба
4.12	дезинфицирующие растворы	Исследование % активности	1 раз в полгода	1 проба
4.13	обязательные медицинские осмотры	Полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
5	Объекты общественного питания (бар)			
		Микробиологические показатели в соответствии с		

5.1	Пиво разливное	ТР ТС 021/2011	1 раз в год	1 проба
5.2	Кондитерские изделия с кремом	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в год	1 проба
5.3	Мороженое ¹¹	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в год	1 проба
5.4	Десерты	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в год	1 проба
5.5	Коктейли молочные	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в год	1 проба
5.6	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	На наличие бактерий группы кишечной палочки (БГКП)	1 раз в год	5 смывов
5.7	Обязательные медицинские осмотры	Полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
6	Объекты общественного питания быстрого обслуживания, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности до 50 (включая 50) посадочных мест			
6.1	Блюда из мяса и мясных продуктов (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
6.2	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	На наличие бактерий группы кишечной палочки (БГКП)	1 раз в полгода	5 смывов
6.3	Готовая продукция после термической обработки	Качество термической обработки	1 раз в полгода	1 проба
6.4	Сухие дезинфицирующие средства, препаратов	Исследование % активности	1 раз в полгода	1 проба

6.5	дезинфицирующие растворы	Исследование % активности	1 раз в полгода	1 проба
6.6	Обязательные медицинские осмотры	Полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
7	Объекты оптовой торговли пищевыми продуктами			
7.1	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала ¹²	БГКП	1 раз в полгода	по 10 смывов
7.2	Молоко и молочные продукты ¹³ (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 2 пробы
7.3	Колбасные изделия ¹⁴ (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 2 пробы
7.4	Паштеты из печени и (или) мяса	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 1 пробе
7.5	Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные, субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 2 пробы
7.6	Яйцо куриное	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 1 пробе
7.7	Рыбная продукция готовая к употреблению (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 2 пробы
7.8	Кондитерские изделия с кремом	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
	Готовые кулинарные			

7.9	изделия, в том числе:			
7.9.1	салаты и винегреты с заправками	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
7.9.2	Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
7.10	Полуфабрикаты мяса, птицы, рыбы, собственного производства (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
7.11	Дезинфицирующие растворы и сухие препараты (% активности)	Определение АДВ	1 раз в полгода	1 проба
7.12	Обязательные медицинские осмотры	Полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
8	Объект общественного питания на транспорте (вагон-ресторан)			
8.1	Полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
8.2	Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
8.3	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
8.4	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
8.5	Вода с системы водоснабжения	На бактериологические и санитарно-химические исследования	1 раз в полгода	1 проба

8.6	Смывы с инвентаря , рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП	1 раз в полгода	10 смывов
8.7	Дезинфицирующие растворы и сухие препараты (% активности)	Определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах и соответствие концентрации	1 раз в полгода	1 проба
8.8	Обязательные медицинские осмотры	Полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
9	Объекты общественного питания на транспорте (объекты бортового питания)			
9.1	Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
9.2	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
9.3	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
9.4	Кондитерские изделия и десерты	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
9.5	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
9.6	Смывы с инвентаря , рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП, патогенная микрофлора (в кондитерских цехах, в кулинарных цехах по производству мясных, овощных полуфабрикатов)	1 раз в полгода	10 смывов 10 смывов
9.7	Водопроводная вода	пробы воды на микробиологические показатели, единиц	1 раз в год	1 проба
9.8	Обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	

Примечания:

- 1 Исследование проводится специалистами объекта.
- 2 Исследование проводится специалистами объекта.
- 3 Исследование проводится специалистами объекта.
- 4 Измерения проводится специалистами объекта.
- 5 Исследование проводится специалистами объекта.
- 6 Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы.
- 7 Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы.

- 8 Для столовых, обслуживающих организованные коллективы с круглосуточным пребыванием.
- 9 Подлежат первоочередному лабораторному исследованию полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы.
- 10 Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы

- 11 Подлежит первоочередному лабораторному контролю мягкое мороженое.
- 12 Исследование смывов проводится в отделах, реализующих нефасованные скоропортящиеся пищевые продукты.
- 13 Подлежат первоочередному лабораторному исследованию жидкие кисломолочные продукты и сметана, поставляемые из других административных территорий.
- 14 Подлежат первоочередному лабораторному исследованию вареные колбасы, сосиски, сардельки, поставляемые из других административных территорий.

7. Транспортные средства

№ п/п	объекты	лабораторные исследования	кратность проведения производственного контроля	количество проб или замеров
1	2	3	4	5
1	Пассажирские вагоны			
1.1	Вода с системы водоснабжения	на бактериологические и санитарно-химические исследования	1 раз в полгода	1 проба
1.2	Микроклимат	измерение температуры, скорости движения воздуха, влажности	1 раз в полгода	3 замера в вагоне
1.3	Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	смывы на яйца гельминтов	1 раз в полгода	10 смывов в вагоне

1.4	Дезинфицирующие растворы и сухие препараты (% активности)	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах и соответствие концентрации	1 раз в полгода	1 проба с вагона
1.5	Обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в полгода	
2	Воздушные суда для перевозки пассажиров			
2.1	Питьевая вода	пробы воды на микробиологические показатели, единиц	один раз в год	1 проба
2.2	Смывы	БГКП	1 раз в полгода	5 смывов

Примечания.

1. В организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия, ежедневно проводят органолептическую оценку качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно приложению 10 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденные приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10982). Порядок проведения и документальное оформление утверждается изготовителем в программе производственного контроля.

2. Работу на новом технологическом оборудовании, а также после ремонта, реконструкции проводят после проведения санитарной обработки, микробиологического контроля качества дезинфекции и безопасности выпускаемой продукции.

3. На объектах при производственном контроле за безопасностью выпускаемой пищевой продукции при ее производстве, транспортировке, хранении и реализации допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) в смывах с технологического оборудования, инвентаря, вспомогательных материалов, не более чем 2 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позже 60 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке режима дезинфекции.

4. Расшифровка аббревиатур:

ССУЗы – средние специальные учебные заведения;

АДВ – активность действующего вещества;

КОЕ – колонии образующие единицы;

Гц – герц;

ПЭВМ – персональная электронно-вычислительная машина;

ЛФК – лечебная физкультура;

ВУЗы – высшие учебные заведения;

ОКБ – общие колиформные бактерии;

ОМЧ – общее микробное число;

ТР ТС – технический регламент таможенного союза;

ОВОС – оценка воздействия на окружающую среду;

ТБО – твердые бытовые отходы;

ЦСО – централизованное стерилизационное отделение;

СВЧ – сверх высокие частоты;

СП – санитарные правила;

ТКБ – термотолерантные колиформные бактерии;

УФ – ультрафиолет;
 УВЧ – ультравысокие частоты;
 ПДВ – предельно-допустимые выбросы;
 БГКП – бактерии группы кишечной палочки;
 ЭП – электрическое поле;
 ЭМП – электромагнитное поле;
 МЭД – мощность экспозиционной дозы;

ТР ТС 021/2011 – технический регламент Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.

	Приложение 2 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля"
--	---

Форма

Информация о результатах производственного контроля*

Наименование объекта _____

Сфера деятельности объекта _____

Отчетный период за ____ (полугодие, за год)

№ п / п		Сведения о лице, осуществляющем / производственный контроль, в том числе				Результаты производственного контроля	
1	2	3	4	5	6		
	на базе производственной лаборатории объекта	с привлечением лаборатории (испытательного центра)	всего исследовано (перечислить объекты внешней среды и число проб – сырье, готовая продукция, смывы, воздух, и другие)	выявлено несоответствий (перечислить показатели безопасности, по которым выявлено несоответствие – БГКП, патогенная флора, токсические вещества и другие)	Принятые меры и проведенные мероприятия по устранению		
1	2	3	4	5	6		

* Информация предоставляется по нарастающей (за полугодие и за год)

© 2012. РГП на ПХВ Республиканский центр правовой информации Министерства юстиции Республики Казахстан