



Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания

Главной задачей предприятий общественного питания является оказание качественных услуг и производство безопасной продукции. Соответственно в этих условиях особое значение приобретает организация производственного контроля, целью которого является обеспечение безопасности для человека и среды обитания путем должного выполнения санитарных правил, и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объекте общественного питания.

Производственный контроль обязателен во всех организациях общественного питания независимо от форм собственности, его проведение регламентировано ст. 11,32 ФЗ- № 52 от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 22 Федерального закона № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Объектами производственного контроля предприятия общественного питания являются производственные и общественные помещения, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

Организацию проведения производственного контроля следует начинать с назначения ответственного специалиста, для крупных объектов целесообразно создать группу специалистов согласно подразделениям. Необходимо подготовить санитарно-гигиеническую характеристику объекта, которая будет включать в себя перечень видов осуществляемой деятельности, номенклатура вырабатываемой (реализуемой) продукции, краткое описание зданий и сооружений, информацию об общих и специализированных инженерных коммуникаций, спецификацию имеющегося оборудования, описание технологического процесса с указанием контрольных критических точек, перечень производственных вредностей, сведения о транспортном обеспечении.

На основании этой санитарно-гигиенической характеристики специалист-организатор производственного контроля до начала осуществления деятельности составляет план (программу) производственного контроля, основываясь на разработанных типовых программах для организаций общественного питания, и утверждает ее у руководителя.

Требования к программе (плану) производственного контроля установлены в разделе 3 санитарных правил СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Программа (план) производственного контроля составляется по произвольной форме и должна включать следующие данные:

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в

которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);

- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

- перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

- мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

- перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

Рекомендуемая периодичность осуществления лабораторного и инструментального контроля для предприятий общественного питания

Объект исследований	Рекомендуемая периодичность исследований
Вода питьевая из разводящей сети	1 раз в 6 месяцев
Поступающее сырье	Не проводится
Готовая продукция	1 раз в 6 месяцев

Упаковочные и вспомогательные материалы	1 раз в год
Смывы с объектов производственного окружения, столовой посуды, рук и спецодежды персонала	В зависимости от мощности, но не реже 1 раза в квартал
Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации на содержание активного хлора	1 раз в 3 месяца
Параметры микроклимата (температура и влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2 раза в год (в теплый и холодный периоды года)
Уровни освещенности, шума, вибрации	1 раз в год

Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологических процессов, условиями труда определяются индивидуально для каждого предприятия и должны соответствовать виду, типу и мощности организации.

Опираясь на данные санитарно-эпидемиологической оценки, практический опыт и санитарно-гигиенические нормы и правила, для предприятий общественного питания рекомендуется ежеквартальная периодичность отбора с исследованием пищевой продукции на микробиологические, органолептические, физико-химические показатели не менее 30 % блюд от представленного ассортиментного перечня, исследованием качества питьевой воды, оценкой соблюдения санитарного режима обработки оборудования, инвентаря и посуды (смывы с объектов окружающей среды), а также лабораторные исследования и испытания факторов производственной среды с целью предупреждения их негативного влияния на здоровье работающих.

Все процедуры контроля и профилактические мероприятия должны отображаться в документальной форме. Графики уборки, дезинсекции, журналы осмотра персонала, проверки качества фритюрных жиров, учета дезмероприятий и т.д. — все это обязательные документы, являющихся важной частью производственного контроля.

В разделе 5 санитарных правил СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" определены обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля.

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Неукоснительное соблюдение ППК – залог безопасности ваших клиентов и персонала, а также важнейшее условие стабильного развития бизнеса. Нарушение санитарно-гигиенических и эпидемиологических норм влечет за собой серьезные санкции в виде штрафов, а также полной остановки деятельности заведения.

Информация подготовлена врачом по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» Е.О. Давыдовой.