**ПАМЯТКА**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**Контроль качества выполнения**

**санитарно-противоэпидемических мероприятий**

**Что такое производственный контроль?**

**Производственный контроль – это проверка соблюдения санитарных правил, а также выполнения санитарно-эпидемиологических мероприятий, которые должна проводить организация.**

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения;

-здания и сооружения;

-санитарно-защитные зоны;

- зоны санитарной охраны;

- транспорт;

-технологическое оборудование;

-технологические процессы;

-рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;

-сырье, полуфабрикаты, готовая продукция;

- отходы производства и потребления.

Процедура производственного контроля является для работодателя обязательной (№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

**Какие лабораторные исследования необходимо включать в программу производственного контроля?**

Структуру и содержание программы работодатель определяет сам в соответствии со спецификой своего производства и нормативными документами (ГОСТ, СанПиН, ГН, СП и др.).

Перечень, объем и кратность лабораторных испытаний зависят от особенностей конкретного предприятия:

-его технологического процесса;

-наличия вредных производственных факторов;

-степени их влияния на здоровье работников и окружающую среду.

Например, некоторые параметры необходимо контролировать два раза в месяц, такие как микробиологические показатели (ОКБ, ТКБ, коли-фаги, золотистый стафилококк) – вода плавательных бассейнов, а другие (физические факторы) — один раз в год.

Итак, в программе производственного контроля в обязательном порядке должны найти отражение следующие направления:

- проведение лабораторно-инструментальных испытаний и измерений;

- прохождение профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров работниками;

- учет и отчетность по ведению производственного контроля;

Отсутствие производственного контроля, например на предприятиях, выпускающих и/или реализующих продукты питания, как правило, приводит к возникновению массовых отравлений. Проведение лабораторно-инструментальных исследований позволяет контролировать выпуск качественной продукции на всех этапах и тем самым предотвратить возникновение острых кишечных инфекций.

Наличие программы производственного контроля, регламентирующей порядок и периодичность осуществления лабораторно-инструментальных испытаний и измерений, а также организованный в полном объеме лабораторный контроль на предприятии (в соответствии с программой производственного контроля), гарантирует качество выпускаемой и/или реализуемой продукции, а также безопасные условия труда.

|  |
| --- |
| **Консультативную помощь по вопросам составления программ производственного контроля, на безвозмездной основе, можно получить, обратившись по адресу:**  **г.Заринск, ул. 25 Партсъезда д. 14 корп. 2 каб № 2;**  **тел. (38595) 99021; 99014** |

**Санитарно-эпидемиологический отдел Филиала ФБУЗ**

**«Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г.Заринске»**

**Наш адрес: 659100 Алтайский край г.Заринск ул. 25 Партсъезда д. 14 корп. 2 Тел.: 8 (38595) 99014**

**E-mail:** [**zarinsk@altcge.ru**](mailto:zarinsk@altcge.ru)

**2021 г.**