***Как разработать программу производственного контроля?***

 Программа производственного контроля составляется в соответствии с Санитарными правилами 1.1.8-24-2003 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий».

 Производственный контроль (ПК) – контроль, обеспечиваемый производителем за соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, направленный на сохранение жизни и здоровья людей, среды обитания при производстве продукции (товаров), выполнении работ и услуг. Юр.лица и индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации ПК, полноту и достоверность информации о нем.

 Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой (планом) производственного контроля (далее- программа производственного контроля). Программа производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления деятельности и утверждается руководителем организации. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, нормативной базы и в любых других случаях, оказывающих влияние на процесс выпуска продукции.

 Перечень и содержание мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для здоровья и жизни человека, деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги) осуществляемой на объекте, объемами выпускаемой продукции и ассортиментом, возможными негативными последствиями несоблюдения требований санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, технологических инструкций и нормативной документации на выпускаемую продукцию.

**Программа ПК должна содержать:**

* Сведения о юр. лице или индивидуальном предпринимателе;
* Перечни осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции и должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению ПК;
* Краткое описание объекта – характеристику зданий, помещений, сооружений в части их планировки; спецификации производственных , складских и административно-бытовых помещений; сведения об организации водоснабжения, отопления, канализации, вентиляции; спецификации имеющегося технологического оборудования; данные о производственных мощностях объекта (фактические и проектные), графическую схему технологического процесса ( с указанием контрольных критических точек, в которых в дальнейшем будут осуществляться лабораторно- инструментальные исследования).

**Обязательным элементом программы производственного контроля является требование проведения лабораторных исследований и испытаний:**

* на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории ( производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
* сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
* технологического оборудования, производственного инвентаря, тары;
* процесса санитарной обработки на этапах производства.

 В программу ПК необходимо включать перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, этапов производства, представляющих потенциальную опасность для здоровья и жизни человека, среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных и инструментальных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования), и периодичности отбора (проведения исследований и испытаний). Основанием для этого перечня являются санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки. Все необходимые лабораторные исследования и испытания выполняются лабораторией, аккредитованной в установленном порядке.

**В программу ПК включаются:**

1. перечень нормативных правовых актов, требований которые обязательны для исполнения на предприятии;
2. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

( для организаций деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным, медицинским и бытовым обслуживанием населения);

1. мероприятия по контролю за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных законодательством Республики Беларусь;
2. перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления ПК;
3. перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование местных исполнительных и распорядительных органов, органов и учреждений государственного санитарного надзора населения;
4. другие мероприятия, проведение которых необходимо для эффективного контроля за соблюдением требований санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

При осуществлении деятельности, связанной с загрязнением окружающей среды, организуется контроль (включая лабораторный) за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления, загрязнением атмосферного воздуха.

В дополнении к программе производственного контроля и в соответствии с ней разрабатывают план исследований, измерений, осуществляемый в порядке ПК.

О проведении ПК в необходимом объеме свидетельствует наличие учетно-отчетной документации, в т.ч протоколов лабораторных исследований и инструментальных замеров с результатами.

**При выявлении нарушений санитарных правил на объекте ПК юр.лицо, индивидуальный предприниматель принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в т.ч:**

* 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 безопасной (безвредной) продукции; изъять из реализации продукцию, не отвечающую требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов, а так же представляющую опасность для здоровья, и принять меры по применению ( использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда здоровью, или ее уничтожению;
* не позднее 5 дней предоставить информацию в территориальный центр гигиены и эпидемиологии о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных норм, правил и гигиенических нормативов;
* принять другие меры, предусмотренные законодательством.

Юр. лица и индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации ПК, полноту и достоверность информации о нем.

 Подготовила помощник врача-гигиениста Носко М.П.