



**НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»**

**8 800 101 96 61**

**МОСКВА**

**8(495) 668-09-18**

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**

**8(812) 309-93-89**

**НОВОСИБИРСК**

**8(383) 227-86-80**

**НИЖНИЙ-НОВГОРОД**

**8(831) 429-13-39**

**Программа производственного контроля:  
нормативно-законодательная база,  
периодичность исследований, спорные  
вопросы**

**Наталья Владимировна Грихина**

**кандидат биологических наук, ведущий эксперт-аудитор отдела  
стандартизации, сертификации и систем управления качеством  
НПЦ «Агропищепром»**



[agropit.ru](http://agropit.ru)  
[agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru)

**8(475-45)5-09-80**  
**8(902)-734-48-79**

[vk.com/agropit](https://vk.com/agropit)  
[t.me/agropit](https://t.me/agropit)



# 1. НОРМАТИВНО-ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА ДЛЯ НАПИСАНИЯ ППК

Основные законы и нормативные акты, регулирующие производственный контроль  
пищевом производстве:

на

[1. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СООТВЕТСТВИЕМ ИЗГОТОВЛЕННОЙ ПРОДУКЦИИ СТАНДАРТАМ, ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТАМ И ТЕХНИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ МР 2.3.0279-22.](#)

[2. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических \(профилактических\) мероприятий" \(с изменениями на 14 февраля 2022 года\)](#)

**3. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки. Приказ Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ от 27.06.2000**



# 1. НОРМАТИВНО-ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА ДЛЯ НАПИСАНИЯ ППК

Вам также помогут

- ▶ ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции»;
- ▶ Федеральный закон №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г.;
- ▶ Федеральный закон №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. ;
- ▶ Федеральный закон №184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. ;
- ▶ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ▶ СП 2.2.3670-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям труда» от 02.12.2020 г. ;
- ▶ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

agropit.ru  
agropit@mail.ru

8(475-45)5-09-80  
8(902)-734-48-79

vk.com/agropit  
t.me/agropit



## 2. ХАССП И ППК. ОСОБЕННОСТИ ППК С ПРИНЦИПАМИ ХАССП.

**ХАССП** - это система идентификации, оценки и управления опасными факторами, которые влияют на пищевую продукцию. Она, в том числе, предполагает разработку специальной документации.

**Смысл ХАССП** — определить, предупредить, уменьшить, либо вовсе исключить пищевые опасности.

**Программа производственного контроля (ППК)** - это документ, который содержит в себе перечень и график регулярно проводимых на пищевом предприятии мероприятий по соблюдению санитарно-эпидемиологических норм. Она предназначена для того, чтобы обеспечить безопасность и качество продукции с помощью регулярного контроля за выполнением санитарных требований и норм пищевого законодательства.



# СУЩНОСТЬ И ЦЕЛЬ ППК С ПРИНЦИПАМИ ХАССП

**Сущность** ППК - программа производственного контроля определяет, что именно и с какой периодичностью должно проверяться, чтобы продукция, технологические процессы и само предприятие соответствовало санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам закона.

**Разработка ППК с принципами ХАССП** целиком и полностью осуществляется самим хозяйствующим субъектом, как и соблюдение установленных мероприятий в ходе производственного процесса и реализации пищевой продукции на основе анализа рисков и выявленных ККТ.

**Цель ППК** - обеспечить контроль и эффективный мониторинг на всех потенциально опасных точках, чтобы предотвратить все моменты, которые могут привести к изменению качества продукции в худшую сторону, увеличению количества бракованной продукции, потенциально опасной для здоровья потребителей.

agropit.ru  
agropit@mail.ru

8(475-45)5-09-80  
8(902)-734-48-79

vk.com/agropit  
t.me/agropit



# ДЛЯ КАКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ НЕОБХОДИМА ППК С ПРИНЦИПАМИ ХАССП?

ППК с принципами ХАССП внедряется на предприятия, которые производят пищевую продукцию согласно ст. 10 и 11 Техрегламента 021/2011.

**Статья 10.** Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

**Статья 11.** Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)



ППК разрабатывается в индивидуальном порядке для каждого предприятия, но при этом в ее структуре обязаны присутствовать все основные меры обеспечения эффективного контроля за:

- ▶ поставляемым сырьем;
- ▶ готовой продукцией;
- ▶ эксплуатацией техники и оборудования;
- ▶ состоянием рабочих мест и самого объекта;
- ▶ личной гигиеной и здоровьем персонала.

**ТОЛЬКО ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ВЕБИНАРА!**



## СКИДКИ 20%

### НА ГОТОВЫЕ ТУ

**В комплект готового ТУ входят:**

- ✓ Технические условия (ТУ с экспертизой и согласованием в ЦСМ);
- ✓ Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и подробной технологией приготовления по всему ассортименту ТУ);
- ✓ Каталожный лист, свидетельствующий о согласовании документа в ЦСМ;
- ✓ Экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам.

agropit.ru  
agropit@mail.ru

8(475-45)5-09-80  
8(902)-734-48-79

vk.com/agropit  
t.me/agropit





## ТОЛЬКО ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ВЕБИНАРА!

### СКИДКИ 20%

#### НА РАЗРАБОТКУ ТУ, СТО

##### В стоимость разработки входит:

- ✓ разработка Технических условий,
- ✓ разработка Технологической инструкции,
- ✓ согласование документа в ЦСМ,
- ✓ Каталожный лист продукции,
- ✓ Экспертное заключение.

Срок исполнения заказа, включая согласование в ЦСМ – **10 рабочих дней**



## ТОЛЬКО ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ВЕБИНАРА!

### СКИДКИ 20%

#### НА РАЗРАБОТКУ ХАССП, СМБПП

##### В стоимость разработки входит:

- ✓ Индивидуально разработанная документация по системе ХАССП в соответствии со стандартами ГОСТ Р 51705.1 2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2019
- ✓ Санитарно-диагностический аудит Вашего предприятия с отчетом и конкретными предложениями по устранению замечаний
- ✓ Отрисовка схемы технологической поточности, рекомендации по устранению пересечения потоков, блок-схемы технологических процессов
- ✓ Разработка ППК с принципами ХАССП



## ТОЛЬКО ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ВЕБИНАРА!

### СКИДКИ 20%

#### НА РАЗРАБОТКУ ХАССП, СМБПП

##### В стоимость разработки входит:

- ✓ Документированные процедуры, СМК, стандарты организации, программа проведения проверок и внутренних аудитов
- ✓ Наглядные и документированные инструкции, бланки, журналы, чек-листы, графики, акты
- ✓ Процедура подготовки и обучения персонала
- ✓ Бесплатное неограниченное по времени послепродажное сопровождение экспертами НПЦ «Агропищепром» Вашего предприятия



## ТОЛЬКО ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ВЕБИНАРА!

Для получения скидки необходимо указать промокод  
«ППК20» при формировании счёта

Все разделы из скидок вы можете посмотреть внизу  
вебинарного окна и выбрать услугу

Скидки действуют до 23 декабря 2022 года

agropit.ru  
agropit@mail.ru

8(475-45)5-09-80  
8(902)-734-48-79

vk.com/agropit  
t.me/agropit



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ППК, ПЕРИОДИЧНОСТЬ ИССЛЕДОВАНИЙ. СПОРНЫЕ ВОПРОСЫ.

#### СОДЕРЖАНИЕ

Шифр	Название раздела	Стр.
	Лист идентификации статуса документа	2
	Содержание	3
	Пояснительная записка	5
<b>Часть 1</b>	<b>Общие положения</b>	6
Раздел 1.1.	Общая характеристика производства	7
Раздел 1.2.	Ассортимент выпускаемой продукции	8
Раздел 1.3.	Термины и определения	11
Раздел 1.4.	Обозначения и сокращения	13
Раздел 1.5.	Перечень должностных лиц, ответственных за ведение производственного контроля	14
Раздел 1.6.	Перечень лабораторий, осуществляющих проведение лабораторных исследований	14
Раздел 1.7.	Перечень нормативно-технической и законодательной базы, предусматривающей проведение производственного контроля	15
<b>Часть 2</b>	<b>Управление документацией</b>	19
Раздел 2.1.	Номенклатура нормативно-технической документации	20
<b>Часть 3</b>	<b>Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья</b>	24
Раздел 3.1.	Лабораторный контроль этапе приемки сырья, вспомогательного и упаковочного материала	26
Раздел 3.2.	Производственный контроль на этапе приёмки сырья и вспомогательных материалов	29
Раздел 3.3.	Управление несоответствиями при входном контроле	29
<b>Часть 4</b>	<b>Производственный контроль на этапах технологического процесса</b>	30
Раздел 4.1.	Объекты и периодичность производственного контроля на этапе технологического процесса производства	31
Раздел 4.2.	ККТ и контрольные мероприятия в процессе производства	33

<b>Часть 5</b>	<b>Контроль качества и безопасности готовой продукции</b>	35
Раздел 5.1.	Контроль органолептических показателей	36
Раздел 5.2.	Лабораторный контроль готовой продукции	36
Раздел 5.3.	Контроль санитарного состояния предприятия	43
<b>Часть 6</b>	<b>Производственный контроль на этапах хранения и транспортировки продукции</b>	44
Раздел 6.1.	Производственный контроль на этапах хранения	44
Раздел 6.2.	Производственный контроль на этапе транспортировки продукции	45
<b>Часть 7</b>	<b>Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования</b>	47
<b>Часть 8</b>	<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий</b>	48
Раздел 8.1.	Объект и периодичность производственного контроля за проведением мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	48
Раздел 8.2.	Объект и периодичность производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве	49
<b>Часть 9</b>	<b>Контроль состояния производственной и окружающей среды</b>	52
Раздел 9.1.	Объект и периодичность производственного контроля за состоянием производственной среды на предприятии	52
Раздел 9.2.	Объект и кратность контроля за состоянием окружающей среды	52
<b>Часть 10</b>	<b>Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала</b>	53
Раздел 10.1.	Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала	53
Раздел 10.2.	Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников	54
<b>Часть 11</b>	<b>Контроль ситуаций чрезвычайного характера</b>	57
<b>Часть 12</b>	<b>Порядок проведения внутренних проверок (аудита)</b>	58
	Лист регистрации изменений	59
	Лист ознакомления персонала	60



# ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ

## Лабораторный контроль на этапе приемки сырья, вспомогательного и упаковочного материала

№	Объект производственного контроля	Показатели	Нормативная документация	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Мясное сырьё (говядина, свинина в полутушах - охлаждённое, мясо блочное замороженное)	Микробиологические КМАФАнМ БГКП Патогенные, в т.ч. сальмонеллы L.monocytogenes	<a href="#">ТР ТС 034/2013</a> , Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки	Проводится: - при <b>получении неудовлетворительных результатов</b> лабораторных исследований полуфабрикатов и готовой продукции, - при <b>смене поставщика</b> , - при получении <b>сырья из хозяйств, находящихся в регионах, неблагоприятных в эпизоотологическом и эпидемиологическом отношении.</b>	Начальник производства, санитарный инспектор



## Производственный контроль на этапе приёма сырья и вспомогательных материалов

Сырье и вспомогательные материалы	Контролируемые параметры	Методы контроля	Периодичность контроля	Ответственное лицо
Мясное сырьё (говядина, свинина в полтушах охлаждённые; мясо блочное замороженное)	Контроль наличия ВСД	Визуально	Каждая партия	Санитарный инспектор, кладовщик
	Контроль товарно-транспортных накладных			
	Контроль соответствия сырья спецификации			
	Контроль сроков годности			
Наличие/отсутствие клейм	Визуально			
	Категория упитанности	Визуально		
Наличие/отсутствие дефектов (побитости), признаков заболеваний	Внешний вид, цвет, запах	Визуально		
			Визуально	
Упаковочные материалы	Контроль наличия необходимой документации и соответствия ее положениям действующей НД. Контроль целостности упаковочных единиц, наличия загрязнений и посторонних включений. Контроль соответствия упаковки спецификации	Визуально	Каждая партия	Кладовщик



## ККТ и контрольные мероприятия в процессе производства

Критические контрольные точки	Этапы технологического процесса	Опасные факторы	Контрольные мероприятия	Периодичность контроля	Ответственное лицо
ККТ 1 (БО)	Хранение мясного сырья охлаждённого и замороженного	Биологическая опасность: микроорганизмы патогенной микрофлоры и микроорганизмы порчи  Причины: Нарушение температурно-влажностного режима в камерах хранения охлажденной и замороженной продукции	Контроль температурно-влажностного режима в соответствии с параметрами, указанными в рабочих листах ХАССП	1 раз в смену	Кладовщик
ККТ 2 (БО)	Дефростация замороженного сырья (шпика)	Биологическая опасность: развитие микроорганизмов при несоблюдении режима дефростации  Причины: микроорганизмы развиваются в сырье вследствие нарушения режима дефростации	Контроль за температурой и временем дефростации в соответствии с параметрами, указанными в рабочих листах ХАССП	каждую партию	Технолог





## ККТ и контрольные мероприятия в процессе производства

Критические контрольные точки	Этапы технологического процесса	Опасные факторы	Контрольные мероприятия	Периодичность контроля	Ответственное лицо
ККТ 3 (БО)	Варка колбас	Биологическая опасность: микроорганизмы патогенной микрофлоры и микроорганизмы порчи  Причины: нарушения технологического процесса	Контроль за температурой и временем варки в соответствии с параметрами, указанными в рабочих листах ХАССП	каждая партия	Технолог
ККТ 4 (БО, ХО)	Копчение колбас и продукции из шпика	Биологическая опасность: наличие патогенных микроорганизмов Причины: Нарушение температурного режима в камерах для копчения продукции  Химическая опасность: наличие вредных веществ в количествах, превышающих допустимые уровни  Причины: накопление в продукте летучих канцерогенов	Контроль температурного режима в камерах для копчения продукции в соответствии с параметрами, указанными в рабочих листах ХАССП  Контроль над интенсивностью подачи дыма при копчении в соответствии с параметрами, указанными в рабочих листах ХАССП	каждая партия	Технолог



## ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

№	Объект производственного контроля	Контролируемые показатели	Кем проводится исследование	Периодичность	Ответственное лицо	Наименование нормативной документации
Контроль микробиологических показателей						
1.	Мясо в отрубях (свинина, говядина) охлажденное, замороженное	КМАФАнМ  БГКП  Патогенные, в т.ч. сальмонеллы L.monocytogenes	Аккредитованная лаборатория	1 раз в месяц  (при неудовлетворительных результатах исследований увеличить кратность исследований до <u>1 раза в 10 дней</u> )	Санитарный инспектор	<a href="#">ТР ТС 034/2013</a> «О безопасности мяса и мясной продукции». Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки; <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> «О безопасности пищевой продукции» с изменениями на 14 июля 2021 года



## 4. АКТУАЛИЗАЦИЯ И ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ППК.

### Как часто следует вносить изменения в ППК?

- ▶ При изменении действующих нормативных документов, федеральных законов, санитарных правил и гигиенических нормативов;
- ▶ при изменении вида деятельности предприятия;
- ▶ при изменении технологических процессов;
- ▶ при изменении ассортимента выпускаемой продукции;
- ▶ при изменении в штатном расписании предприятия;
- ▶ при наличии других существенных изменений деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, влияющие на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (или) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения



# БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

[agropit.ru](http://agropit.ru)  
[agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru)

8(475-45)5-09-80  
8(902)-734-48-79

[vk.com/agropit](https://vk.com/agropit)  
[t.me/agropit](https://t.me/agropit)