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

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 11 апреля 2023 года № 32276

В соответствии с подпунктом 113) пункта 15 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" согласно приложению к настоящему приказу.

2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 13896).

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

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

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после его официального опубликования;

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

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

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

Министр здравоохранения

А. Гиният

Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство

национальной экономики
Республики Казахстан

Приложение к приказу
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 7 апреля 2023 года № 62

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

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" (далее – Санитарные правила), разработаны в соответствии с подпунктом 113) пункта 15 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля.

2. В настоящих Санитарных правилах используются следующие термины и понятия:

1) субъект (объекты) государственного контроля и надзора в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения – физические и юридические лица, здания, сооружения, продукция, подлежащая государственному контролю и надзору в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, оборудование, транспортные средства, почва, вода, воздух и иные объекты, деятельность, использование, употребление, применение и эксплуатация которых могут нанести вред состоянию здоровья человека и среде обитания;

2) производственный контроль (самоконтроль) – 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 (или) юридические лица разрабатывают, документально оформляют, внедряют и поддерживают в рабочем состоянии эффективную систему производственного контроля (самоконтроля).

Должностное лицо, ответственное за производственный контроль (самоконтроль) назначается приказом индивидуального предпринимателя и (или) руководителя юридического лица. Своевременность, полнота и достоверность осуществляемого производственного контроля обеспечивается субъектом.

4. 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 нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (далее – документы нормирования).

5. Объектами производственного контроля (самоконтроля) являются продукция и эпидемически значимые объекты, перечень которых утвержден приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-220/2020 "Об утверждении перечня продукции и эпидемически значимых объектов, подлежащих государственному контролю и надзору в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21710).

Глава 2. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

7. Производственный контроль включает в себя требования, указанные в подпунктах 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7) и 8) пункта 5 статьи 51 Кодекса Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс) и следующее:

1) осуществление (организацию) лабораторных исследований и замеров в соответствии с требованиями документов нормирования:

на границе санитарно-защитной зоны (далее – СЗЗ) и в зоне влияния объекта, на рабочих местах, на территории (производственной площадке), с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

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.

8. Программа производственного контроля разрабатывается с учетом имеющихся на объекте вредностей, опасностей (факторов риска).

На объектах производства пищевой продукции, внедривших систему анализа опасных факторов и критических контрольных точек (ХАССП), внедрение дополнительной программы производственного контроля не требуется.

9. Разработка программы производственного контроля осуществляется лицами, указанными в пункте 6 статьи 51 Кодекса.

Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем юридического лица, индивидуальным предпринимателем.

10. Разработанная программа производственного контроля пересматривается в соответствии с требованиями пункта 7 статьи 51 Кодекса.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных (опасных) производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

11. Лабораторные исследования и испытания осуществляются индивидуальным предпринимателем, юридическим лицом на базе производственных лабораторий либо с привлечением лабораторий (испытательных центров), аккредитованными в соответствии с законодательством Республики Казахстан об аккредитации в области оценки соответствия.

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

Глава 3. Требования к программе производственного контроля

12. 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 "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 (или) 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 или талон о

приеме уведомления о начале деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан "О разрешениях и уведомлениях";

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

перечень 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 ответственные лица), с учетом характеристики объекта, наличия вредных (опасных) 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 объемами, критериями и периодичностью лабораторно-инструментальных замеров согласно приложения 1 к настоящим Санитарным правилам и документами нормирования;

2) схемы оповещения населения, местных исполнительных органов, территориальных подразделений государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения 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 положениями главой 5 настоящих Санитарных правил.

13. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, помимо указанных в настоящих Санитарных правилах, вправе включать в программу производственного контроля дополнительный комплекс мероприятий, в том числе объемы, критерии и периодичность лабораторно-инструментальных исследований, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания.

Глава 4. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности

14. Производственный контроль осуществляется с применением лабораторно-инструментальных исследований и испытаний на следующих категориях объектов:

1) объекты промышленной и радиационной гигиены (производственные и (или) радиационные объекты): рабочие места, производственные помещения и площадки (территория), граница СЗЗ, зоны наблюдения, 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 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 (самоконтроль) включает лабораторные исследования и испытания опасных (вредных) 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 блесткость); электрически заряженные частицы воздуха (аэроионы); аэрозоли преимущественно фиброгенного действия; химические факторы: смеси, получаемые химическим синтезом (или) для контроля которых используют методы химического анализа, вредные вещества с остронаправленным механизмом действия, вредные вещества 1 – 4 классов опасности; биологический фактор) в соответствии с требованиями

настоящих Санитарных правил, приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2021 года № ҚР ДСМ-72 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к зданиям и сооружениям производственного назначения" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 23852); приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-13 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам промышленности" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26806); приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-275/2020 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению радиационной безопасности" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21822); приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 августа 2022 года № ҚР ДСМ-90 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к радиационно-опасным объектам" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 29292). При осуществлении деятельности, связанной с образованием отходов производства и потребления, предусматриваются контроль, включая лабораторный, за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления с оценкой уровня загрязнения окружающей среды.

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 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 31934). При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно-бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, предусматривают 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, предусматривают лабораторный контроль за эффективностью удаления веществ по ингредиентам на очистных сооружениях, составом сбрасываемых сточных вод в соответствии с требованиями приказа исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21934);

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 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 июня 2022 года № ҚР ДСМ-52 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к административным и жилым зданиям" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 28525) (далее – Приказ № ҚР ДСМ-52); приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № ҚР ДСМ-95 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 24230) (далее – Приказ № ҚР ДСМ-95); приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 28977) (далее – Приказ № ҚР ДСМ-68);

объекты бытового обслуживания населения (бассейны, аквапарки, общественные бани и сауны с бассейнами, салоны красоты): с целью профилактики инфекционных и паразитарных заболеваний предусматривают контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и дезинфекционных режимов, санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий, предусмотренных требованиями приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 26 июля 2022 года № ҚР ДСМ-67 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 28925) (далее – Приказ № ҚР ДСМ-67); Приказа № ҚР ДСМ-95; Приказа № ҚР ДСМ-68;

4) организации, оказывающие амбулаторно-поликлиническую помощь, организации, оказывающие стационарную помощь, организации скорой медицинской помощи и медицинской авиации, организации медицины катастроф, организации восстановительного лечения и медицинской реабилитации, организации, оказывающие паллиативную помощь и сестринский уход, организации, осуществляющие деятельность в сфере службы крови, организации, осуществляющие деятельность в сфере судебной медицины и патологоанатомической диагностики, организации, осуществляющие фармацевтическую 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 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ-96/2020 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21080); приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 июля 2021 года № ҚР ДСМ-58 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам в сфере обращения лекарственных средств и медицинских изделий" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 23416); приказа исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 августа 2022 года № ҚР ДСМ-78 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 29092) (далее – Приказ № ҚР ДСМ-78); Приказа № ҚР ДСМ-95;

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 Приказа № ҚР ДСМ-68, 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 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 23890) (далее – Приказ № ҚР ДСМ-76); приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9 июля 2021 года № ҚР ДСМ-59 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 23469) (далее – Приказ № ҚР ДСМ-59); Приказа № ҚР ДСМ-78;

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 железнодорожного путях; контроль за обеспеченностью средствами индивидуальной защиты и специальной одеждой. Лабораторно-инструментальные исследования и испытания 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 переводке пассажиров (железнодорожный, воздушный): производственный контроль осуществляется за водоснабжением, микроклиматом, постельными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

Информация о результатах производственного контроля, проводимого на объектах (указанных в пункте 5 настоящих Санитарных правил) представляется в территориальные подразделения 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.

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

15. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и (или) паразитарных заболеваний, отравлений населения, профессиональных заболеваний и отравлений, индивидуальный предприниматель и (или) 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;

№	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, плесневые и дрожжевые грибы	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), эндоскопические процедурные, отделения переливания крови, залы гемодиализа, послеродовые палаты процедурные, палаты для недоношенных, кладовые чистого белья	1 раз в квартал
	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 квартал в отделениях соматического профиля, 1 раз в месяц в отделениях хирургического 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 месяц, в отделениях хирургического профиля, организациях охраны материнства и детства 1 раз в неделю
	Бактериологический контроль дезинфекционно-стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные, дезинфекционные отделения	1 раз в квартал
1.2	Санитарно-химический контроль			

	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	лечебно-диагностические кабинеты, ЦСО	после предстерилизационной очистки медицинских изделий не менее 1 % медицинских изделий каждого наименования (не менее 3 – 5 единиц) ежедневно
	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, буфеты - раздаточные	1 раз в квартал
	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 № ҚР ДСМ-96/2020	2 раза в год (теплый и холодный 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 № ҚР ДСМ-96/2020	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года
	Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с	1 раз в год

			нормируемыми показателями согласно приложения 1 Приказа № КР ДСМ-96/2020	
	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 и работающее оборудование с нормируемыми показателями согласно приложения 4 Приказа № КР ДСМ-96/2020	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 полгода
1.3	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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных ситуаций
1.4	Радиационный контроль			
	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А	уровень радиации	кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	1 раз в квартал контроль индивидуальных дозиметров
	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 раза в 2 года
	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	уровень радиации	кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	не реже 1 раза в 2 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 квартал
	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 квартал
	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 загрузке
2.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	лечебно-диагностические кабинеты, ЦСО	После предстерилизационной очистки медицинских изделий не менее 1 % медицинских изделий каждого наименования (не менее 3 – 5 единиц) 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 квартал
	Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата согласно приложения 2 Приказа № ҚР ДСМ-96/2020	2 раза в год (теплый и холодный периоды)
	Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция.	кабинеты приема больных, фильтры, смотровые, перевязочные, манипуляционные, процедурные, стерилизационные, залы ЛФК, кабинеты	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной

			функциональной диагностики, помещения хранения основного запаса: лекарственных, перевязочных средств и изделий медицинского назначения согласно приложения 2 Приказа № КР ДСМ-96/2020	механической и естественной вентиляции – 1 раз в 3 года
	Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями согласно приложения 1 Приказа № КР ДСМ-96/2020	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 № КР ДСМ-96/2020	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 года
	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
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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных ситуаций
2.4	Радиационный контроль			
	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А	уровень радиации	кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	1 раз в квартал контроль индивидуальных дозиметров
	Контроль мощности дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала, в смежных с процедурной помещениях и	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	не реже 1 раза в 2 года

	на территории			
	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	уровень радиации	кабинеты и отделения, использующие источники ионизирующего излучения	не реже 1 раза в 2 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 квартал
	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 квартал
	Исследование на стерильность (смывы, материал) инструментария, перевязочного материала	стерильность	операционные, стерилизационные	1 раз в месяц
	Бактериологический контроль стерилизационного оборудования	бактериологический контроль (с использованием тест-культур)	стерилизационные	1 раз в квартал
3.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	стерилизационные	После предстерилизационной очистки медицинских изделий не менее 1 % медицинских изделий каждого наименования (не менее 3 – 5 единиц) 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 квартал
	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 №	2 раза в год (теплый и холодный периоды)

			КР ДСМ-96/2020	
	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 № КР ДСМ-96/2020	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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 № КР ДСМ-96/2020	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 № КР ДСМ-96/2020	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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных 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 квартал
	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 квартал

	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 квартал
4.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	стоматологические отделения и кабинеты, ЦСО	после предстерилизационной очистки медицинских изделий не менее 1 % медицинских изделий каждого наименования (не менее 3 – 5 единиц) ежедневно
	Дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации	операционные, предоперационные, стерилизационные, стоматологические кабинеты	1 раз в квартал
	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 местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных

				ситуаций
4.5	Радиационный контроль			
	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	1 раз в квартал контроль индивидуальных 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 раза в 2 года
	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	Не реже 1 раза в 2 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 квартал
	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 квартал
	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 квартал
5.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	моечные	После предстерилизационной очистки медицинских изделий не менее 1 % медицинских изделий каждого наименования (не менее 3 – 5 единиц)
	Дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации	кабинеты лаборатории	1 раз в квартал

	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 местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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, углеродооксид, 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			
	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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных ситуаций
6	Организации здравоохранения, оказывающие стационарную помощь по наркологии, медико-социальной 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 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	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 квартал
6.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	лечебно-диагностические отделения и кабинеты, ЦСО	после предстерилизационной очистки медицинских изделий не менее 1 % медицинских изделий каждого наименования (не менее 3 – 5 единиц)
	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 квартал
	Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	эффективность камерной обработки	не менее 1 % от числа обработанных изделий	1 раз в полгода
	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 холодный периоды)
	Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным	помещения с постоянными рабочими местами и другие	1) системы местной вытяжной и местной приточной

		побуждением, естественная вентиляция	помещения с нормируемыми показателями микроклимата	вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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 года
	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
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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных ситуаций
6.4	Радиационный контроль			
	Индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	1 раз в квартал
	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 раза в 2 года
	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	уровень радиации	кабинеты и отделения, источники использующие ионизирующего излучения	не реже 1 раза в 2 года
7	Организации здравоохранения, осуществляющие деятельность в сфере судебной медицины и			

	патологической 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 квартал
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 квартал
	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)
	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 местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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 медицинских изделий не менее 1 % медицинских изделий каждого наименования (не менее 3 – 5 единиц)
	Дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации	лечебно-диагностические и вспомогательные кабинеты	1 раз в квартал
	Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	эффективность камерной обработки	не менее 1 % от числа обработанных изделий	1 раз в полгода
	Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	палаты, помещения с постоянными рабочими местами и дугие 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 местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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	уровни звука, звукового давления в октавных	работающее оборудование с нормируемыми	1 раз в год

	вентиляционного	полосах и другие нормируемые показатели	показателями	
	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 года
	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
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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных 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 квартал
	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 квартал
	Исследование на стерильность (смывы, материал)	стерильность	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 квартал
9.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные	после предстерилизационной очистки медицинских изделий не менее 1 %

				медицинских изделий каждого наименования (не менее 3 – 5 единиц)
	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 квартал
	Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	эффективность камерной обработки	не менее 1 % от числа обработанных изделий	1 раз в полгода
	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 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 местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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 года
	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 местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных 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 квартал
	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 квартал
	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 квартал
10.2	Санитарно-химический контроль			
	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	скрытая кровь и щелочь	стерилизационные, манипуляционные, процедурные	после предстерилизационной очистки медицинских изделий не менее 1 % медицинских изделий каждого наименования (не менее 3 – 5 единиц)
	Определение концентрации активно действующих веществ в	определение концентрации активного действующего вещества в	лечебно-диагностические и вспомогательные кабинеты	1 раз в квартал

	дезинфицирующих средствах, растворах	рабочих растворах, дезсредств и соответствие концентрации		
	Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	эффективность камерной обработки	не менее 1 % от числа обработанных изделий	1 раз в полгода
	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)
	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 года
	Кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	помещения с постоянными рабочими местами и другие помещения с нормируемыми показателями микроклимата	1) системы местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных ситуаций
11	Объекты по изготовлению, производству, переработки средств и препаратов дезинфекции, дезинсекции, дератизации			
11.1	Санитарно-химический контроль			
	Определение концентрации активно действующих	определение концентрации активного	рабочие и вспомогательные помещения	1 раз в квартал

	веществ в дезинфицирующих средствах, растворах	действующего вещества в рабочих растворах дезсредств и соответствие концентрации		
	Микроклимат	температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	помещения хранения дезинфицирующих средств, средств дезинсекции и дератизации	2 раза в год (теплый и холодный 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 холодный периоды)
	Освещенность	уровни искусственной освещенности	помещения хранения дезинфицирующих средств, средств дезинсекции и дератизации	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 местной вытяжной и местной приточной вентиляции – 1 раз в год; 2) системы общеобменной механической и естественной вентиляции – 1 раз 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 началом эксплуатации, после проведения ремонта внутренней водопроводной сети, после аварийных ситуаций

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, исключающих 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 – 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.

Приложение 1
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к осуществлению
производственного контроля"

Объемы, критерии и периодичность лабораторно-инструментальных замеров

1. Объекты здравоохранения

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.

3) Расшифровка аббревиатур:

Приказ № ҚР ДСМ-96/2020 – приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ-96/2020 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 20935).

2. Коммунальные объекты

№	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодич производс контроля/ смывов, за
1	2	3	4	5
1	Бассейны, аквапарки, бани и сауны с бассейнами	лабораторный контроль за качеством воды в чаше бассейна	основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк)	1 раз в (поверхно толщиной глубине поверхнос
			санитарно-химические показатели (для бань и саун): запах, цветность, мутность, температура	1 раз в раб
			перманганатная окисляемость, азот аммиака, остаточный свободный хлор, остаточный связанный хлор, водородный показатель	1 раз в ква
			санитарно-химические показатели (для спортивных и оздоровительных бассейнов): 1) запах, цветность, мутность, температура	1 раз в раб
			2) водородный показатель, остаточный связанный хлор, остаточный свободный хлор, озон (при озонировании)	перед на далее каж
			3) перманганатная	перед на

			окисляемость, хлороформ, формальдегид (при озонировании), азот аммонийный	далее каж
			паразитологические показатели: вода из чаши бассейна	2 раза в проб.
			смывы со стенок бассейнов; со скамеек в душевых и в раздевалках	2 раза в проб;
			смывы с рук; смывы со спецодежды персонала; смывы со столов, кресел	при неуд анализах и(или) ТК проб
			микробиологические и паразитологические исследования (возбудители кишечных инфекций, синегнойная палочка, цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов, легионелла)	при неуд анализах и/или ТКН кол-ва нес
		Обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в по
		Лабораторный контроль за состоянием воздуха, параметрами микроклимата, скорости движения воздуха в зале бассейнов:	хлороформ; хлор	с производс контроля хлорофор 0,2 мг/л
			температура; относительная влажность	с производс контроля часы
			скорость движения воздуха	с производс контроля и после вентиляци оборудова
		лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	смывы с оборудования и инвентаря; дезсредства и растворы	1 раз в ква смывов, 2 пробы д ры
		кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	1) сис вытяжной приточной раз в год; 2) систем механичес естественн 1 раз в 3 г

2	Салоны красоты (кабинеты педикюра - маникюра, кабинеты косметики и косметологии)	лабораторный контроль за параметрами микроклимата, вентиляции и освещенности	искусственная, естественная и совмещенная освещенность помещений.	при вв эксплуата изменени освещени количеств приборов)
			приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	1) сис вытяжной приточной раз в год; 2) систем механичес естественн 1 раз в 3 г
			скорость движения воздуха	при вв эксплуата проведени пусконала профилак системе вентиляци кондицио
			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 ква
			обработки инструментария для маникюра, педикюра и косметологии; контроль качества стерилизации	1 раз в ква
			краткий химический анализ и микробиологические показатели воды	при вводе после модерниза водопрово
		обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в пол
3	Очистные сооружения хозяйственно-бытовой канализации	лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем	органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели	1 раз в ква
		лабораторный контроль за качеством воды водоема выше и ниже места сброса при выпуске в водоем вне	органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели	1 раз в ква

		населенного пункта		
		лабораторный контроль за качеством сточных вод при выпуске в водоем вне населенного пункта	органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели	1 раз в ква
		лабораторный контроль за качеством почвы при сбросе сточных вод с очистных сооружений на почву	органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели	1 раз в кв
		кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	1) сис вытяжной приточной раз в год; 2) систем механичес естественн 1 раз в 3 г
		санитарно-защитная зона	лабораторные и инструментальные исследования	объемы установлен организац защитной
		факторы окружающей среды	атмосферный воздух (химические показатели)	1 раз в ква
		обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в пол
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;	число ис питьевой периодичн определяю системы водоснабж индивидуа соответст Министра Республик февраля "Об Санитарн "Санитарн эпидемио требовани водоисточ водозабор хозяйстве целей, питьевому и мест бытового и безоп объектов" в Реестре регистрац

				правовых 31934).
		оценка эффективности проведенных профилактических мероприятий по промывке и дезинфекции водопроводных сетей	содержание остаточного количества дезсредства в воде	после проведенн
		дезинфицирующие средства, растворы	определение концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах, сухих препаратах дезсредств и соответствие концентрации	1 раз в кв
		кратность воздухообмена	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	1) сис вытяжной приточной раз в год; 2) систем механичес естественн 1 раз в 3 г
		обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	2 раза в го
5	Площадки и полигоны для сбора и хранения ТБО	лабораторный контроль за качеством воды наблюдательных скважин	органолептические, санитарно-химические, микробиологические, радиологические показатели	2 раза в го 1 раз в ква
		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 кв
		оценка эффективности дератизационных и дезинсекционных мероприятий	определение наличия насекомых, грызунов согласно утвержденных методик	1 раз в по
		почва	химические показатели: содержание тяжелых металлов; нитритов; нитратов; гидрокарбонатов; органического углерода; pH; цианидов; свинца; ртути; мышьяка.	1 раз в ква

			микробиологические показатели: общее бактериальное число; коли-титр; титр протея.	1 раз в ква
			паразитологические показатели: яйца гельминтов	1 раз в ква
			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; четыреххлористый углерод; хлорбензол (исследования проводятся в городах республиканского и областного значения)	объемы установли организац защитной
		кратность воздухообмена в зданиях и сооружениях производственного назначения	приточно-вытяжная вентиляция с искусственным побуждением, естественная вентиляция	1) сис вытяжной приточной раз в год; 2) систем механичес естествен 1 раз в 3 г
		обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в пол
6	Рекреационная зона, водоемы 2 категории	оценка эффективности дезинсекционных и (или) дератизационных мероприятий	определение наличия насекомых и грызунов согласно утвержденных методик	после 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.

При размещении объектов коммунально-бытового назначения в жилых домах (встроенно-пристроенных помещениях) необходимо проведение замеров уровней шума при вводе в эксплуатацию технологического оборудования, после проведения ремонтных и наладочных работ, далее 1 раз в год.

3. Объекты промышленной гигиены

№ п/п	Объект исследования (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность п 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, углеводороды нефти, никель, пары ртути, тетрихлорэтилен, сероводород, уксусная кислота, аммиак и другие вещества в соответствии с технологическим процессом производства	Периодичность устанавливается класса опасн вещества: для I к раза в 10 дней, II раза в месяц, III реже 1 раза в ква В зависимости условий периодичность быть изменена п органами санитарного надз При установлен содержания вред IV классов опасн допускается про не реже 1 раза в г
2	Санитарно-защитная зона (при наличии)	Лабораторные и инструментальные исследования	Объемы и устанавливаются организации са зоны
3	Лабораторные и инструментальные исследования физических факторов	Физические факторы, установленные в соответствии с технологическим процессом производства Параметры освещения	1 раз в год. Измерения микроклимата проводиться в на конце холодно периода года не

		Микроклимат Шум Инфразвука/ 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	смену (в нача конце). Вентиляционные 1) в помещения выделение вредн класса опасн местной вытяж приточной венти год; 2) системы механической вентиляции – 1 р
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 год

4. Объекты радиационной гигиены

№	Объект исследования (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность п 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 утвержденном
2	Оценка доз облучения персонала, контроль за соблюдением требований санитарных правил и гигиенических нормативов по радиационной безопасности	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 го
3	Контроль эффективности передвижных и индивидуальных средств защиты	толщина свинцового слоя в миллиметрах	не реже 1 раза в 2
4	Радиационный контроль металлолома и других материалов и продукции народного	МЭД гамма-изучения; плотности потока бета-частиц; плотности потока альфа-частиц;	В соответствии нормирования

	потребления	плотности потока нейтронных излучений	
5	Лабораторные и инструментальные исследования вредных физических факторов	Физические факторы, установленные в соответствии с технологическим процессом производства 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	1 раз год. Вентситемы: 1) в помещения выделение вредн класса опасн местной вытяж приточной венти год; 2) системы механической вентиляции – 1 р
6	Качество питьевой воды	Краткий хим. анализ, микробиологическим и радиационным показателям	при вводе в экс реконструкции, внутренней водо
7	Санитарно-защитная зона и зона наблюдения (при наличии)	Лабораторные и инструментальные исследования	Объемы и устанавливаются организации са зоны
8	Внутренние водопроводные сети	Качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и радиационным показателям	Перед началом э После провед внутренней водо После аварийных
9	Обязательные медицинские осмотры	Полнота обследований, своевременность	1 раз в год

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

№ п/п	Объекты	Лабораторные исследования	Кратность проведения производственного контроля	Количеств 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 проб местности 5 проб местности
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	1 раз в полугодие	согласно м
		пробы воды на микробиологические и	один раз в год	1 проба

		санитарно-химические показатели, единиц		
		блюда на калорийность, единиц	1 раз в полугодие	согласно м
		исследовано смывов, единиц	1 раз в полугодие	20 смыво
		обязательные медицинские осмотры	1 раз в полгода	полнота своевреме
		определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	1 раз в полугодие	по одной вида (при
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические, исследования	один раз в год	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 измерен
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 глубокой
1.5	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность электростатического поля на рабочих местах	1 раз в 3 года	каждое ра
1.6	учебные помещения, лаборатории, мастерские, комнаты самоподготовки, читальный зал, медкабинет	уровень искусственной освещенности; уровень концентрации аэроинов и коэффициента униполярности	1 раз в 3 года	10 замеро
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	пищеблоки	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 м
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические показатели, единиц	один раз в год	1 проба
		блюда на калорийность, единиц	один раз в год	согласно м
		смывы, единиц	1 раз в полугодие	10 смыво
		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 (п
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические, исследования	один раз в год	1 проба
2.2	приемные комнаты, раздевальные, групповые, спальни, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна	температура воздуха	ежедневно в период отопительного сезона	1 измерен
2.3	песочницы объектов	песок и почва на санитарно-микробиологические и паразитологические исследования (на содержание гельминтов)	один раз в год	30% песоч
2.4	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность электростатического поля на рабочих местах	1 раз в 3 года	каждое ра
2.5	закрытые плавательные	пробы воды на	один раз в полугодия	2 пробы

	бассейны и ванны	бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования		глубокой
2.6	группы	смывы с внешней среды на БГКП в буфетных и паразитологические показатели в игровых и спальнях	один раз в полугодия	5 смывов
		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	пищеблоки	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические показатели, единиц	каждый сезон отдыха	7 проб
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	каждый сезон отдыха	согласно м
		пробы воды на микробиологические показатели, единиц	каждый сезон отдыха	1 проба
		блюда на на полноту вложения, суточную калорийность, единиц	каждый сезон отдыха	согласно м
		исследовано смывов на БГКП, единиц	каждый сезон отдыха	20 смыво
		определение остаточного хлора в 1% растворе дезинфицирующих средствах	один раз в полугодия	по одной вида (при
		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,	перед началом сезона отдыха	не менее

		санитарно-химические, паразитологические исследования		
		паразитологические показатели: вода из чаши бассейна	2 раза в год	не менее 3
		смывы со стенок бассейнов; со скамеек в душевых и в раздевалках	2 раза в год	не менее 1
3.3	лечебные грязи	на микробиологические, радиологические показатели	перед каждым сезоном отдыха	2 пробы
3.4	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	
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	количеств 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 выпечка1 (для хлебопекарных, макаронных объектов) паразитологические, микроскопические - для не переработанного (пищевого) животноводческого сырья на объектах по производству мясной, рыбной продукции)	ежеквартально	1 проба
1.2	Яйцо	Овоскопирование2	каждая партия	10 яиц от
1.3	Готовая продукция	Органолептические	каждая партия	каждая па

		показатели3 Физико-химические показатели Микробиологические показатели в соответствии с нормативной документацией на продукцию Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды в соответствии с ТР ТС, СП Картофельная палочка (производство хлеба)	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год (с 15 апреля по 15 октября)	1 образец 1 образец 1 образец 1 образец продукции
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)	ежеквартально 1 раз в год	10 смывов 10 смывов
1.5	Технологический процесс	Температурно-временные режимы4	каждый технологический цикл производства	
1.6	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические (краткий анализ) и микробиологические показатели в соответствии с СП	при вводе объекта в эксплуатацию и после проведения ремонтных работ для централизованных источников водоснабжения. 2 раза в год – для местных источников водоснабжения	1 проба
1.7	Воздух рабочей зоны	вредные вещества в воздухе рабочей зоны в зависимости от производства (углерода оксид и другие)	при вводе объекта в эксплуатацию и при замене технологического оборудования	1 проба
1.8	Производственное помещение	Освещенность	при вводе объекта в эксплуатацию	10% рабоч
1.9	Производственное помещение	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	при вводе объекта в эксплуатацию и после проведения ремонтных работ	10% рабоч
1.10	Производственные и складские помещения	Температура, относительная влажность5	во всех помещениях	1 раз в нед
1.11	На границе санитарно-защитной зоны, на территории (производственной площадки)	Атмосферный воздух в соответствии с документами нормирования, проекта РООС, НДВ	контрольные точки, установленные в проектах РООС, НДВ (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 спис производс исключен 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	1 раз в полгода	1 проба

		обработки Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011		
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 питания8	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, рыбы9	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
4.2	Блюда из мяса, птицы, рыбы10 (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)			
5.1	Пиво разливное	Микробиологические показатели в соответствии с 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	Мороженое11	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 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	БГКП	1 раз в полгода	по 10 смы

	санитарной одежды персонала12			
7.2	Молоко и молочные продукты 13 (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 2 проб
7.3	Колбасные изделия 14 (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 2 проб
7.4	Паштеты из печени и (или) мяса	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 1 проб
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 проб
7.6	Яйцо куриное	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 1 проб
7.7	Рыбная продукция готовая к употреблению (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	по 2 проб
7.8	Кондитерские изделия с кремом	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 раз в полгода	1 проба
7.9	Готовые кулинарные 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	1 раз в полгода	1 проба

		показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011		
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 смыво
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	количеств 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
1.3	Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	смывы на яйца гельминтов	1 раз в полгода	10 смыво
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
1.5	Обязательные медицинские осмотры	полнота обследований, своевременность	1 раз в год	
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 документа нормирования. 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)

№	Сведения о лице, осуществляющем производственный контроль, в том числе		Результаты производственного контроля		
	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)	Прин прове меро устра
1	2	3	4	5	6

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

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан