



Разработка программы производственного контроля в организации

Программу производственного контроля (далее – ППК) должны составлять все работодатели. Срок действия ППК не ограничен.

Когда составить программу производственного контроля

Работодатель составляет программу производственного контроля (далее – ППК) до начала деятельности организации. Поправки в ППК вносятся, если:

- изменился вид деятельности;
- изменилась технология производства;
- произошли другие существенные изменения деятельности, которые влияют на санитарно-эпидемиологическую обстановку или создают угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Это указано в пункте 2.6 Санитарных правил СП 1.1.1058-01, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача России, Минздрава России от 13 июля 2001 года.

Кто разрабатывает и утверждает ППК

Чтобы разработать программу производственного контроля, нужны определенные знания по гигиене, санитарии, экологии. Поэтому такую работу выполняют специалисты в этих областях или работники, которые прошли специальную подготовку, например, в учреждениях Роспотребнадзора. Кроме того, специалист, который разрабатывает программу производственного контроля, должен хорошо знать предприятие, разбираться в особенностях технологии производства продукции. Поэтому программу производственного контроля, как правило, составляют совместно технологи, экологи, специалисты по охране труда.

Программу утверждает руководитель организации, предприниматель или специально уполномоченный работник. Затем в уведомительном порядке ее направляют в региональное подразделение Роспотребнадзора.

Из чего состоит ПК

Программу производственного контроля начинают с пояснительной записки. В нее включают сведения об организации или индивидуальном предпринимателе и объекте, на котором ведут деятельность. В частности, указывают:

- полное наименование;
- юридический и фактический адрес;
- номера контактных телефонов;
- перечень работ, услуг и выпускаемой продукции;
- виды деятельности, которые представляют потенциальную опасность для человека и требуют санитарно-эпидемиологической оценки, сертификации, лицензирования.

Также в пояснительной записке дают общую характеристику производства, краткое описание зданий и сооружений, их планировку, спецификацию технологического и холодильного оборудования, сведения о производственных мощностях объекта, о транспортном обеспечении.

Программу производственного контроля составляют в произвольной форме. Строгих требований к структуре, количеству разделов, их наименованию, набору мероприятий нет. Их определяют в каждом конкретном случае, при этом принимают во внимание:

- степень потенциальной опасности для человека той или иной деятельности;
- работы и услуги, которые выполняют и оказывают на объекте;
- мощность объекта;
- возможные негативные последствия из-за нарушения санитарных правил.

Примерное содержание программы производственного контроля приведено в СП 1.1.1058-01. В программу включают:

1. Перечень санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с деятельностью организации (п. 3.1 СП 1.1.1058-01). Перечень документов для конкретного вида деятельности можно узнать в региональном подразделении Роспотребнадзора.
2. Перечень должностных лиц и работников, которые проводят производственный контроль (п. 3.2 СП 1.1.1058-01).
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и других факторов, а также объектов производственного контроля, которые представляют потенциальную опасность для человека и среды его обитания. В отношении этих факторов и объектов организуют лабораторные исследования и испытания, а в программе указывают контрольные точки, где отбирают пробы, а также периодичность отбора проб (п. 3.3 СП 1.1.1058-01).
4. Перечень должностей работников, которые должны проходить медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (п. 3.4 СП 1.1.1058-01). Перечень сотрудников можно оформить в качестве приложения к программе производственного контроля.
5. Перечень работ, услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, которые представляют потенциальную опасность для человека и подлежат санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию (п. 3.5 СП 1.1.1058-01).
6. Мероприятия, которые обосновывают, что продукция и технологии ее производства безопасны для человека и окружающей среды. Также здесь приводят критерии безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды. Кроме того, описывают методы контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции (п. 3.6 СП 1.1.1058-01).

7. Перечень форм учета и отчетности, которые связаны с производственным контролем (п. 3.7 СП 1.1.1058-01). К формам учета относят карты или журналы контроля, а также журналы учета, которые предусмотрены конкретными санитарными правилами. По каждой из форм контроля, как правило, разрабатывают отдельные учетные документы. Формы утверждает руководитель организации с учетом рекомендаций региональных подразделений Роспотребнадзора. Учетно-отчетные документы ведут сотрудники, которые непосредственно проводят контрольные мероприятия и отвечают за организацию производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, которые создают угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и о которых информируют население, местное самоуправление и санэпиднадзор (п. 3.8 СП 1.1.1058-01).
 - сообщение об инфекционном или паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.);
 - сообщение об отравлении продукцией;
 - авария в канализационной системе с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.
9. Другие мероприятия для эффективного контроля за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий (п. 3.9 СП 1.1.1058-01).