

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель Министра  
здравоохранения -  
Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Беларусь



И.В.Гаевский

2015г.

Регистрационный № 024-1215

МЕТОД ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ И РАНЖИРОВАНИЯ  
ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ  
ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
Инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЕ-РАЗРАБОТЧИК: республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены», государственное учреждение образования «Белорусская медицинская академия последипломного образования»

АВТОРЫ: кандидат медицинских наук, доцент Федоренко Е.В., доктор медицинских наук, профессор Н.Д.Коломиец, кандидат медицинских наук Цемборевич Н.В.

Минск, 2015

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель министра –  
Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Беларусь

\_\_\_\_\_ И.В. Гаевский  
16.12.2015  
Регистрационный № 024-1215

**МЕТОД ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ И РАНЖИРОВАНИЯ  
ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ  
ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЯ-РАЗРАБОТЧИКИ: РУП «Научно-практический центр гигиены»,  
ГУО «Белорусская медицинская академия последипломного образования»

АВТОРЫ: канд. мед. наук, доц. Е.В. Федоренко, д-р мед. наук, проф.  
Н.Д. Коломиец, канд. мед. наук Н.В. Цемборевич

Минск 2015

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая инструкция по применению (далее — инструкции) описывает метод гигиенической оценки и анализа риска опасных факторов при производстве пищевой продукции, ранжирования организаций, осуществляющих производство пищевой продукции на основе риска здоровью, формируемого выпускаемой ими продукцией (далее — метод гигиенической оценки и ранжирования организаций, осуществляющих производство пищевой продукции), который может быть использован в комплексе медицинских услуг, направленных на медицинскую профилактику возникновения пищевых отравлений, связанных с употреблением небезопасной пищевой продукцией.

Инструкция предназначена для специалистов организаций здравоохранения, осуществляющих государственный санитарный надзор за организациями, производящими пищевую продукцию.

Инструкция может использоваться для:

- гигиенической оценки программ производственного контроля (далее — ППК) в организациях, осуществляющих производство пищевой продукции;
- оценки риска здоровью населения при обращении пищевой продукцией;
- обоснования управленческих решений в области обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- ранжирования организаций, осуществляющих производство пищевой продукции в зависимости от риска здоровью населения, формируемого выпускаемой продукцией;
- планирования надзорной деятельности за организациями, осуществляющими производство пищевой продукции;
- разработки и использования контрольных списков вопросов (чек-листов) для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции;
- разработки и осуществления мероприятий, направленных на обеспечение безопасности факторов среды обитания для жизни и здоровья населения.

## 2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей инструкции используются следующие термины и их определения:

анализ риска — оценка информации об условиях, ведущих к возникновению опасностей, с целью определения их значимости для безопасности продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов и обоснование мероприятий по управлению выявленными опасностями и условиями, ведущими к возникновению опасностей;

опасность (опасный фактор) — биологический, химический или физический фактор в продовольственном сырье и (или) пищевых продуктах, компонентах, материалах и изделиях, контактирующих с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, окружающей и производственной среде или условия производства, реализации, хранения, транспортировки продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, при которых возможно создание угрозы жизни

и (или) здоровью населения;

критическая контрольная точка (далее — ККТ) — этап производства и торгового оборота продовольственного сырья и пищевых продуктов, на котором могут быть применены методы лабораторного, технологического или иного контроля и приняты меры по обеспечению безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека.

### 3. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Метод гигиенической оценки и ранжирования организаций, осуществляющих производство пищевой продукции, включает следующие этапы:

1) идентификация опасностей (опасных факторов), ассоциированных с пищевой продукцией с учетом установленных законодательством требований, особенностей получения сырья, производства, санитарно-эпидемиологической характеристики организации, осуществляющей производство пищевой продукции, результатов ранее проведенных лабораторных исследований сырья, ингредиентов и иных объектов технологического окружения;

2) анализ риска для здоровья населения выявленных опасностей (опасных факторов), ассоциированных с пищевой продукцией, с учетом степени тяжести последствий для здоровья и вероятности реализации опасностей;

3) ранжирование организаций, осуществляющих производство пищевой продукции, в зависимости от риска, формируемого выпускаемой продукцией.

#### 3.1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ОПАСНОСТЕЙ (ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ), АССОЦИИРОВАННЫХ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

Перечень основных видов опасностей, ассоциированных с пищевой продукцией, приведен в приложении 1 инструкции.

Характеристика опасностей в зависимости от этапа переработки пищевой продукции приведена в приложении 2 инструкции.

Перечень основных условий на отдельных этапах обращения продукции, способствующих появлению или повышению до неприемлемого уровня различных видов опасностей пищевой продукции, приведен в приложении 3 инструкции.

Критерии гигиенической значимости различных опасностей пищевой продукции приведены в приложении 4 инструкции.

#### 3.2. АНАЛИЗ РИСКА

Анализ риска опасностей, ассоциированных с пищевой продукцией, для здоровья населения проводится путем сопоставления степени тяжести последствий, связанных с опасностью, и вероятности ее реализации.

Степень тяжести последствий для здоровья, ассоциированных с опасностями пищевой продукции, приведена в приложении 5 инструкции.

Характеристика опасностей, ассоциированных с пищевой продукцией,

с точки зрения степени тяжести последствий для здоровья приведена в приложении 6 инструкции<sup>1</sup>.

Вероятность реализации опасностей зависит от:

- частоты обнаружения (индикация опасности в рамках производственного контроля, результатов государственного санитарного надзора (высокая — 1 раз в 6 мес. и более, средняя — 1 раз в месяц, высокая — 1 раз в неделю)<sup>2</sup>;

- номенклатуры и объемов применения пищевых добавок на предприятии (определяется рецептурами и объемом изготовления продукции);

- уровней и динамики заболеваемости отдельными пищевыми инфекциями и интоксикациями в регионе (на основании данных анализа эпидемиологической ситуации в регионе, результатов расследования случаев пищевых отравлений);

- частоты регистрации и распространенности отдельных видов непереносимостей (например, целиакии, лактазной недостаточности), связанных с определенными видами пищевой продукции в соответствии с данными официальной статистики, медицинских обследований отдельных групп населения;

- количества жалоб населения, поступающих в учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, и регистрируемых в организациях, осуществляющих производство пищевой продукции.

Диаграмма анализа риска для здоровья приведена в приложении 7 инструкции.

На основании определения уровня риска, ассоциированного с опасностями пищевой продукции, определяют меры по управлению риском:

уровень 1 — меры применяются при появлении опасности;

уровень 2 — периодические меры, действия, которые могут быть выполнены один раз (например, ремонт, закупка инвентаря);

уровень 3 — опасности требуют постоянных контрольных мер (программа мойки и дезинфекции, график метрологической поверки, программа по личной гигиене, обучение персонала, контроль ингредиентов, тары, инвентаря);

уровень 4 — специальные постоянные меры для контроля опасностей, требуют ККТ (например, контроль температуры в холодильниках, пастеризации, контроль температуры и времени термической обработки).

### 3.3. МЕТОД РАНЖИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

При ранжировании организаций, осуществляющих производство пищевой продукции, в зависимости от риска, формируемого ею, используется 2 вида критериев:

- профильные критерии;
- критерии соответствия.

К профильным критериям относятся:

---

<sup>1</sup> Характеристика опасностей может изменяться по мере появления новых научных данных.

<sup>2</sup> При использовании иной классификации частоты выявления опасностей в программе производственного контроля приводится ее описание.

- степень риска пищевой продукции в зависимости от физико-химических характеристик, условий получения сырья согласно приложению 8;
- потребители продукции из числа чувствительных категорий;
- сложность технологии приготовления (количество технологических этапов);
- объем выпускаемой продукции.

К критериям соответствия относятся:

- степень соответствия условий производства установленным законодательством требованиям по результатам надзорных мероприятий;
- наличие заболеваний, связанных с продукцией, выпускаемой организацией, осуществляющей производство пищевой продукции, жалоб населения на основании данных о заболеваемости, анализа жалоб населения;
- эффективность производственного контроля, уровень знаний и навыков персонала в области обеспечения безопасности пищевой продукции по результатам надзорных мероприятий;

Качественная характеристика отдельных критериев ранжирования организаций, осуществляющих производство пищевой продукции, приведена в приложении 8 инструкции.

Количественная характеристика отдельных критериев ранжирования организаций, осуществляющих производство пищевой продукции, приведена в приложении 9 к инструкции.

Конкретный перечень профильных критериев и критериев соответствия, а также значения баллов за отдельные виды критериев для определенного вида производства пищевой продукции при подготовке чек-листа определяются в соответствии с требованиями законодательства.

В результате ранжирования согласно приложению 9 организации, осуществляющие производство пищевой продукции, делятся на следующие категории риска:

- высокого риска:  $\geq 10$  условных баллов;
- среднего риска: 10,5–5,5 условных баллов;
- низкого риска:  $\leq 5,0$  условных баллов.

На основании категории риска проводится планирование осуществления надзорных мероприятий в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

## Перечень опасностей, ассоциированных с пищевой продукцией

### 1. Химические опасности:

пестициды и ветеринарные препараты, используемые при производстве продовольственного сырья;

токсичные вещества естественного происхождения (например, нитраты, микотоксины);

контаминанты<sup>3</sup> (например, токсичные элементы, радионуклиды);

токсичные вещества, образующиеся в процессе производства (например, бенз(а)пирен, нитрозамины);

радионуклиды;

вещества, мигрирующие из упаковочных и укупорочных материалов;

остатки дезинфицирующих и моющих средств;

препараты, используемые для борьбы с вредителями на предприятии;

смазочные материалы, применяемые в оборудовании;

пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства;

биологически активные обогащающие компоненты;

аллергены и пищевые ингредиенты, вызывающие непереносимость.

### 2. Биологические опасности:

патогенные микроорганизмы (рода *Salmonellae*, *Listeria monocytogenes*, иерсинии, *Vibrio cholera* и др.);

условно патогенные микроорганизмы (*St. aureus*, сульфитредуцирующие клостридии);

гельминты;

простейшие;

патогенные вирусы.

### 3. Физические опасности:

листья, стебли и иные части растительного продовольственного сырья;

частицы почвы и камни;

кости или остатки тканей в мясе, рыбе, птице и продуктах их переработки;

осколки скорлупы в продуктах переработки яиц и многокомпонентные ингредиенты, изготовленные с их использованием;

насекомые (живые или мертвые) и их части, отходы их жизнедеятельности сырье;

фрагменты стекла, металла, пластика и иные инородные предметы (материалы).

---

<sup>3</sup> Согласно стандарту Комиссии Кодекс Алиментариус «Общий стандарт по контаминантам и токсинам в пище и кормах (CODEX STAN 193-1995) под контаминантами понимают вещества, непреднамеренно попадающие в пищевую продукцию, присутствующие в такой продукции в результате получения сырья (в т. ч. операций, осуществляемых в растениеводстве, животноводстве и ветеринарии), производства, переработки, подготовки, обработки, упаковки, фасовки, транспортировки или доставки такой продукции или в результате загрязнения окружающей среды. Данный термин не распространяется на физические опасности.

**Этапы жизненного цикла продукции животного происхождения и ассоциированные с ними опасности**

Этап жизненного цикла пищевой продукции	Опасности		
	химические	биологические	физические
Получение продовольственного сырья	пестициды и ветеринарные препараты; токсичные вещества естественного происхождения; контаминанты окружающей среды; радионуклиды; препараты, используемые для борьбы с вредителями; аллергены	патогенные микроорганизмы (рода <i>Salmonellae</i> , листерии — <i>Listeria monocytogenes</i> , иерсинии, <i>Vibrio cholera</i> ); условно патогенные микроорганизмы ( <i>St. aureus</i> , сульфитредуцирующие клостридии); гельминты; простейшие; вирусы	кости или остатки тканей в мясе, рыбе, птице и продуктах их переработки; осколки скорлупы в продуктах переработки яиц; фрагменты стекла, металла, пластика и иные инородные предметы (материалы), ассоциированные с продовольственным сырьем или окружающей производственной средой, в том числе с работниками
Переработка	токсичные вещества, образующиеся в процессе производства; вещества, мигрирующие из упаковочных и укупорочных материалов; остатки дезинфицирующих и моющих средств; препараты, используемые	патогенные микроорганизмы (рода <i>Salmonellae</i> , листерии — <i>Listeria monocytogenes</i> , иерсинии, <i>Vibrio cholera</i> ); условно патогенные микроорганизмы ( <i>St. aureus</i> , сульфитредуцирующие клостридии);	кости или остатки тканей в мясе, рыбе, птице и продуктах их переработки; осколки скорлупы в продуктах переработки яиц; фрагменты стекла, металла, пластика и иные инородные предметы (материалы), ассоциированные

	для борьбы с вредителями; смазочные материалы, применяемые в оборудовании; пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства; биологически активные обогащающие компоненты	гельминты; простейшие; вирусы	с продовольственным сырьем или окружающей производственной средой, в том числе с работниками
Хранение	токсичные вещества естественного происхождения; вещества, мигрирующие из упаковочных и укупорочных материалов	патогенные микроорганизмы (рода <i>Salmonellae</i> , листерии — <i>Listeria monocytogenes</i> , иерсинии, <i>Vibrio cholera</i> ); условно патогенные микроорганизмы ( <i>St. aureus</i> , сульфитредуцирующие кlostридии)	фрагменты стекла, металла, пластика и иные инородные предметы (материалы), ассоциированные с продовольственным сырьем или окружающей производственной средой, в том числе с работниками <sup>4</sup>

<sup>4</sup> Характерно для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую тару.

**Перечень основных условий, способствующий появлению или повышению до неприемлемого уровня различных видов опасностей в пищевой продукции**

Опасности	Условия
<b>Биологические</b>	
Патогенные микроорганизмы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие в продовольственном сырье.</li> <li>2. Увеличение количества, связанное с несоблюдением температурных режимов.</li> <li>3. Внесение в процессе производства, хранения, транспортировки, связанное:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– с ненадлежащим состоянием производственных помещений;</li> <li>– несоблюдением персоналом правил личной гигиены;</li> <li>– процессом мойки и дезинфекции;</li> <li>– несанкционированным доступом;</li> <li>– с инженерными сетями: из систем водоснабжения, водяных рубашек оборудования в результате утечек, из систем сжатого воздуха, из пара, с пылью из систем вентиляции, из конденсата;</li> <li>– ненадлежащим освещением;</li> <li>– процессами технического обслуживания и калибровки оборудования;</li> <li>– повторной переработкой или незавершенного производства продукции;</li> <li>– вредителями</li> </ul> </li> </ol>
<b>Химические</b>	
Контаминанты в продовольственном сырье	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие в продовольственном сырье.</li> <li>2. Увеличение количества, связанное с несоблюдением технологических режимов.</li> <li>3. Миграция из материалов и изделий, контактирующих с пищевой продукцией.</li> <li>4. Внесение в процессе производства, хранения, транспортировки, связанное:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– с несанкционированным доступом;</li> <li>– ненадлежащим состоянием производственных помещений;</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– инженерными сетями: из систем водоснабжения, водяных рубашек оборудования в результате утечек, из систем сжатого воздуха, из пара, с пылью из систем вентиляции, из конденсата;</li> <li>– процессом мойки и дезинфекции;</li> <li>– повторной переработкой или незавершенного производства продукции;</li> <li>– вредителями;</li> <li>– ненадлежащим освещением</li> </ul>
Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, используемые в процессе производства	<p>Внесение в процессе производства, связанное:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– с ненадлежащим применением согласно рецептурам;</li> <li>– несанкционированным доступом</li> </ul>
Смазочные средства, используемые в процессе производства	<p>Внесение в процессе производства, хранения, транспортировки, связанное:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– с несанкционированным доступом;</li> <li>– ненадлежащим состоянием производственных помещений;</li> <li>– инженерными сетями: из систем сжатого воздуха, из пара, с пылью из систем вентиляции, из конденсата;</li> <li>– ненадлежащим освещением;</li> <li>– процессами технического обслуживания и калибровки оборудования;</li> <li>– несоблюдением личной гигиены персоналом.</li> </ul>
Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на предприятии	<p>Внесение в процессе производства, хранения, транспортировки, связанное:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– с ненадлежащим выполнением мойки и дезинфекции в процессе уборки;</li> <li>– ненадлежащим состоянием производственных помещений;</li> <li>– инженерными сетями: из систем водоснабжения, водяных рубашек оборудования в результате утечек;</li> <li>– ненадлежащим освещением;</li> <li>– несоблюдением личной гигиены персоналом;</li> </ul>

	– несанкционированным доступом
Препараты, используемые на предприятии для борьбы с вредителями	Внесение в процессе производства, хранения, транспортировки, связанное: <ul style="list-style-type: none"> <li>– с ненадлежащим применением препаратов;</li> <li>– ненадлежащим состоянием производственных помещений</li> <li>– несоблюдением личной гигиены персоналом;</li> <li>– несанкционированным доступом;</li> <li>– вредителями</li> </ul>
Вещества, способные вызвать негативные изменения в состоянии здоровья чувствительных категорий граждан (например, аллергены, глютен и др.)	
Аллергены	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие в продовольственном сырье.</li> <li>2. Внесение в процессе производства, хранения, транспортировки, связанное: <ul style="list-style-type: none"> <li>– с перекрестной контаминацией с известными аллергенами;</li> <li>– контактом с незарегистрированными аллергенами;</li> <li>– процессом мойки;</li> <li>– ненадлежащим состоянием производственных помещений;</li> <li>– несоблюдением личной гигиены персоналом;</li> <li>– несанкционированным доступом</li> </ul> </li> </ol>
Физические опасности	
Инородные предметы (металл, дерево, пластмасса, краска, стекло и другое)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие в продовольственном сырье.</li> <li>2. Внесение в процессе производства, хранения, транспортировки, связанное: <ul style="list-style-type: none"> <li>– с несоблюдением правил личной гигиены персоналом;</li> <li>– процессами технического обслуживания и калибровки оборудования;</li> <li>– инженерными сетями: из систем водоснабжения, из систем сжатого воздуха, из пара, из систем вентиляции, освещения;</li> <li>– работой оборудования;</li> <li>– несанкционированным доступом</li> </ul> </li> </ol>

## **Критерии гигиенической значимости различных видов опасностей пищевой продукции**

### *1. Критерии, связанные с опасностями*

1.1. Химического происхождения (характеристика вещества):  
 физико-химические свойства;  
 острая и хроническая токсичность;  
 наличие специфических эффектов — терато-, мута-, канцерогенного, эмбриотоксического и др.;  
 способность к кумуляции в организме;  
 взаимодействие с иными чужеродными веществами в составе пищевой продукции (контаминанты, пестициды, ветеринарные препараты, пищевые добавки);  
 взаимодействие с алиментарными и антиалиментарными факторами в пищевой продукции.

1.2. Биологического происхождения (характеристики возбудителя):

патогенность;  
 вирулентность;  
 минимальная инфицирующая доза;  
 факторы резистентности.

1.3. Вероятность реализации (наличия, появления или увеличения) опасности в пищевой продукции в процессе переработки, хранения.

1.4. Частота выявления и уровень опасности в отдельных видах пищевой продукции на основе мониторинга, данных эпидемиологических исследований или специальных исследований.

### *2. Критерии, связанные с пищевой продукцией:*

уровень pH;  
 активность воды;  
 влажность;  
 пищевая ценность (содержание белка и иных нутриентов);  
 наличие веществ с антимикробными свойствами;  
 качественная характеристика микрофлоры продукта;  
 начальная контаминация сырья;  
 применяемые методы переработки, упаковывания, транспортировки, условия хранения (влажность, температура, газовый состав атмосферы);  
 уровень потребления населением в целом или среди отдельных его групп.

### *3. Критерии, связанные с влиянием на здоровье:*

тяжесть последствия для здоровья вследствие реализации опасности;  
 особая чувствительность отдельных групп населения (например, лица с аллергией и пищевой непереносимостью, дети, беременные и кормящие женщины, пожилые лица, лица, страдающие различными инфекционными (ВИЧ, туберкулез) и неинфекционными заболеваниями (сахарный диабет));

вероятность массового распространения негативных эффектов реализации опасности;

состояние индивидуального и популяционного иммунитета, частота носительства (для биологических опасностей).

**Последствия для здоровья,  
ассоциированные с опасностями пищевой продукции**

Последствия на здоровье (Серьезность/тяжесть последствий)		Описание
Тяжелые заболевания, в т. ч. инфекционные, повреждения, опасные для жизни (высокая)	В	Инфекционные заболевания, массовые отравления, заболевания, которые могут сопровождаться осложнениями или серьезными отдаленными последствиями для здоровья, переходом в хроническую форму, способными приводить к стойкому ограничению работоспособности, инвалидности, летальному исходу
Заболевание средней степени тяжести, повреждения, не угрожающие жизни (средняя)	С	Острые заболевания, не приводящие к длительной временной утрате трудоспособности, инвалидности, не сопровождающиеся переходом заболевания в хроническую форму
Заболевание легкой степени тяжести, повреждения, не угрожающие жизни (низкая)	Н	Острые заболевания, которые могут возникнуть у чувствительных категорий потребителей, не приводящие к временной утрате трудоспособности, инвалидности, не сопровождающиеся переходом заболевания в хроническую форму

### Характеристика опасностей с точки зрения влияния на здоровье

Вид опасности	Тяжесть последствий
<b>Биологические опасности</b>	
Патогенные микроорганизмы	Высокая
Условно патогенные микроорганизмы	Высокая/средняя
Санитарно-показательные микроорганизмы	Низкая
Паразитологические показатели	Средняя
<b>Химические опасности</b>	
Токсичные элементы	Высокая/средняя
Радионуклиды	Высокая/средняя
Пестициды	Высокая/средняя
Антибиотики	Средняя
Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства	Средняя
Микотоксины	Высокая
Нитраты	Средняя
Диоксины	Высокая
Меламин	Высокая
Гистамин	Средняя
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	Высокая
ПХБ	Высокая
Фикотоксины	Высокая
Остаточные количества дезинфицирующего средства	Средняя
Аллергены	Высокая
<b>Физические опасности</b>	
Посторонние предметы: - из окружающей среды (краска, штукатурка и др.), - от персонала (волосы, ногти и др.) - из сырья (песчинки, перья, веточки, косточки и др.).	Средняя/низкая
Стекло, металл, жесткий пластик, осколки костей	Высокая

### Диаграмма анализа риска (уровень риска)

Влияние на здоровье		Вероятность возникновения		
		низкая (1 раз в 6 мес. и более)	средняя (1 раз в месяц)	высокая (1 раз в неделю)
		1	2	3
Тяжелые заболевания, в т. ч. инфекционные, повреждения, опасные для жизни (высокий риск)	В	3	4	4
Заболевание средней степени тяжести, повреждения, не угрожающие жизни (средний риск)	С	2	3	4
Заболевание легкой степени тяжести, повреждения, не угрожающие жизни (низкий риск)	Н	1	2	3

### Качественные критерии ранжирования пищевых предприятий

Критерии	Характеристика
<b>Профильные критерии</b>	
Степень риска пищевой продукции в зависимости от физико-химических характеристик, условий получения сырья	<p>Пищевая продукция высокого риска — пищевая продукция, в которой могут содержаться патогенные микроорганизмы и которая способствует поддержанию их роста или образованию токсинов.</p> <p><i>Примеры: сырое мясо, птица и рыба, непастеризованное молоко, готовая к употреблению кулинарная продукция</i></p>
	<p>Пищевая продукция среднего риска — пищевая продукция, в которой могут содержаться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контаминанты естественного происхождения или химические вещества, которые попадают в продукцию на более ранних стадиях производства (при производстве продовольственного сырья), или</li> <li>- патогенные микроорганизмы, но вследствие физико-химических свойств поддержание их роста и образование токсинов не происходит, или;</li> <li>- наличие патогенные микроорганизмов маловероятно вследствие вида пищевого продукта или вследствие переработки, но может способствовать образованию токсинов или поддерживать рост патогенных микроорганизмов.</li> </ul> <p><i>Примеры: свежие фрукты и овощи, соки, пастеризованное молоко, консервированная пищевая продукция, овощи, хранящиеся в масле, яйца, мороженое, молочные десерты</i></p>
	<p>Пищевая продукция низкого риска — пищевая продукция, в которой наличие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- патогенных микроорганизмов маловероятно, физико-химические свойства продукции не способствуют поддержанию их росту и образованию токсинов, или</li> <li>- химических и физических опасностей маловероятно.</li> </ul> <p><i>Примеры: продукты переработки зерновых, хлеб, газированные напитки, сахаристые кондитерские изделия, сухофрукты, масла и жиры, алкоголь.</i></p>

Критерии	Характеристика
Потребители продукции из числа чувствительных категорий	Продукция предназначена для граждан с повышенной чувствительностью к опасностям в составе пищевой продукции (дети, пожилые люди, беременные и кормящие женщины, лица, страдающие хроническими заболеваниями) или с большой вероятностью используется такими категориями (например, прямые поставки в организации социального обслуживания, школы, больницы и т. д.)
Сложность технологии приготовления (количество технологических этапов)	Количество этапов, которым подвергается продукция при изготовлении, может способствовать перекрестной контаминации. Категории: - продукция с большим количеством этапов приготовления: 3 этапа и более; - продукция с незначительным количеством этапов приготовления: 1–2 этапа приготовления; - предварительно упакованная продукция
Объем выпускаемой продукции	Категории: - продукция, которая реализуется локально, только в регионе производства; - продукция, которая реализуется не только в регионе производства, но и направляется в иные регионы и поставляется на экспорт
<b>Критерии соответствия</b>	
Степень соответствия производства установленным законодательством требованиям	Критические несоответствия <sup>5</sup> — несоответствия, которые с большой вероятностью приведут к возникновению непосредственного риска для здоровья населения (например, отсутствие горячей воды, наличие сырья с истекшим сроком годности, отсутствие медицинских осмотров у работников, нарушение процедуры мойки и дезинфекции и др.). Частота критических несоответствий: - критическое несоответствие в период одного надзорного мероприятия в течение 12 мес.; - критическое(ие) несоответствие(я) <sup>6</sup> в период двух и более надзорных мероприятий в течение 12 мес. Некритические несоответствия — несоответствия, которые с незначительной вероятностью приведут к возникновению непосредственного риска для здоровья населения или не связанные непосредственно с процессом переработки продукции (например, санитарное состояние территории,

<sup>5</sup> Критические несоответствия определяются для каждого вида производства пищевой продукции в зависимости от идентифицированных опасностей и вероятности их реализации на основании анализа риска.

<sup>6</sup> Одно и то же либо разные критические несоответствия.

Критерии	Характеристика
	<p>техническое состояние полов и стен и др.).</p> <p>Частота некритических несоответствий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- некритическое(ие) несоответствие(я) в период одного надзорного мероприятия в течение 12 мес.;</li> <li>- некритическое(ие) несоответствие(я)<sup>7</sup> в период двух и более надзорных мероприятий в течение 12 мес.</li> </ul>
Наличие заболеваний, связанных с выпускаемой продукцией, жалоб населения	Наличие лабораторно или эпидемиологически подтвержденных заболеваний (вспышек), ассоциированных с нарушением на предприятии установленных законодательством требований, жалоб населения на ненадлежащее качество продукции (например, с признаками порчи) или наличие в пищевой продукции инородных предметов
Эффективность производственного контроля	<p>ППК задокументирована, системна, актуализирована, опасности идентифицированы и оценены, риск для здоровья, ассоциированный с пищевой продукцией находится под контролем производителя, мероприятия программы производственного контроля осуществляются надлежащим образом (например, контроля входящих компонентов и сырья, мойка и дезинфекция, личная гигиена персонала).</p> <p>Производитель демонстрирует, что процессы мониторинга (контроля) критических контрольных точек осуществляются надлежащим образом, задокументированы</p>
Уровень знаний и навыков работников в области обеспечения безопасности пищевой продукции	<p>Работники предприятия прошли гигиеническое обучение и воспитание в установленном порядке.</p> <p>Работники демонстрируют надлежащий уровень знаний и навыков при обращении с пищевой продукцией, инвентарем, оборудованием</p>

<sup>7</sup> Одно и то же либо разные некритические несоответствия.

### Количественные критерии ранжирования пищевых предприятий

Критерии	Характеристика	Условные баллы <sup>8</sup>
<b>Профильные критерии</b>		
Степень риска пищевой продукции в зависимости от физико-химических характеристик, условий получения сырья	продукция высокого риска	6
	продукция среднего риска	4
	продукция низкого риска	1
Потребители продукции из числа чувствительных категорий	продукция предназначена для граждан с повышенной чувствительностью к опасностям в составе пищевой продукции	6
	продукция не предназначена для граждан с повышенной чувствительностью к опасностям в составе пищевой продукции	0
Сложность технологии приготовления (количество технологических этапов)	продукция с большим количеством этапов приготовления — 3 этапа и более	3,5
	продукция с незначительным количеством этапов приготовления — 1–2 этапа приготовления	2
	предварительно упакованная продукция	0
Объем выпускаемой продукции	продукция, которая реализуется локально, только в регионе производства	2
	продукция, которая реализуется не только в регионе производства, но и направляется в иные регионы и поставляется на экспорт	4
<b>Критерии соответствия</b>		
Степень соответствия производства установленным	критическое несоответствие в период одного надзорного мероприятия в течение 12 мес.	1
	критическое(ие) несоответствие(я) в период двух и более надзорных	2,5

<sup>8</sup> В конкретных чек-листах на отдельные виды производства пищевой продукции могут применяться иные баллы.

Критерии	Характеристика	Условные баллы <sup>8</sup>
законодательством требованиям	мероприятий в течение 12 мес.	
	отсутствие критического(их) несоответствия(ий) в течение проводимой ли ранее проведенных в течение 12 мес. надзорных мероприятий	0
	некритическое(ие) несоответствие(я) в период одного надзорного мероприятия в течение 12 мес.	0,5
	некритическое(ие) несоответствие(я) в период двух и более надзорных мероприятий в течение 12 мес.	1
	отсутствие некритического(их) несоответствия(ий) в течение проводимой ли ранее проведенных в течение 12 мес. надзорных мероприятий	0
	вновь открытое предприятие (отсутствие надзорных мероприятий за последние 12 мес.) <sup>9</sup>	2
Наличие заболеваний, связанных с продукцией, выпускаемой предприятием, жалоб населения	продукция предприятия являлась источником пищевых инфекций/интоксикаций (спорадические заболевания или вспышки), что подтверждено лабораторно или эпидемиологически	5
	не применимо	0
Эффективность производственного контроля	эффективная программа производственного контроля	-0,5
	эффективный контроль ККТ	-0,5
	ненадлежащая ППК	1
Уровень знаний и навыков персонала в области обеспечения безопасности пищевой продукции	работники предприятия прошли гигиеническое обучение и воспитание в установленном порядке	-0,5
	работники демонстрируют надлежащий уровень знаний и навыков при обращении с пищевой продукцией, инвентарем, оборудованием.	-0,5
	работники предприятия не прошли гигиеническое обучение и воспитание в установленном порядке, не демонстрируют надлежащий уровень знаний	1

<sup>9</sup> Не применяется к предприятиям, на которых осуществляется обращение только с упакованной продукцией.

Критерии	Характеристика	Условные баллы <sup>8</sup>
	и навыков при обращении с пищевой продукцией, инвентарем, оборудованием	
Оценка: предприятие высокого риска: $\geq 10$ , предприятие среднего риска: 10,5–5,5, предприятие низкого риска $\leq 5,0$ .		

