

**Как разработать типовую программу производственного контроля на предприятии**

Типовая программа производственного контроля — это образец документа, который необходимо разработать на каждом предприятии. В программе должен содержаться перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов.

Для обеспечения безопасных условий труда обязательно проводится производственный контроль на предприятии. И закон обязывает организации и ИП по заранее утвержденному плану проводить перечень мероприятий, цель которых — создать безвредные условия для работников.

На основании Федерального закона от 30.03.1999 № 52 программа производственного контроля должна составляться на всех предприятиях независимо от вида деятельности, форм собственности и иных характеристик. Ее задача — помочь организациям проверять, насколько соблюдаются санитарные правила и гигиенические нормативы, выполняются санитарно-противоэпидемические мероприятия.

Утвердить такой план производственных мероприятий необходимо до начала деятельности предприятия. В некоторых компаниях она будет бессрочной. Менять и дополнять ее по закону полагается в следующих случаях:

- изменился вид деятельности;

- была усовершенствована или изменена технология производства;

- поменялся список используемых материалов.

Часто на практике возникает вопрос, что относить к объектам проверки. В частности, являются ли рабочие места объектами производственного контроля, оборудование и транспорт. На основании санитарных правил 1.1.1058-01, введенных в действие 11.07.2001 года постановлением Главного санитарного врача №18, рабочие места (используемые для выполнения работ, а также для оказания услуг), так же как и транспорт и технологическое оборудование относятся к объектам производственного контроля. Кроме того, в п. 2.3 санитарных правил указаны в этом качестве:

1. общественные и производственные помещения, сооружения и здания;
2. санитарно-защитные зоны;
3. сырье, отходы потребления и производства;
4. зоны санитарной охраны;
5. готовые товары, продукция;
6. технологические процессы;
7. полуфабрикаты.

У ряда предприятий должна быть разработана и программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил: например, у медицинских организаций (в соответствии с требованиями, изложенными в Постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58), у гостиниц (предъявляется при получении свидетельства о присвоении категории).

В программу производственного контроля включают такие обязательные пункты:

1. перечень действующих в конкретной сфере санитарных правил и методов анализа;
2. перечисление ответственных лиц, которые осуществляют контрольные мероприятия;
3. список потенциально опасных факторов, объектов и работ на производстве, возможных аварийных ситуаций;
4. указание должностей, при занятии которых обязателен медосмотр, гигиеническая подготовка, аттестация;
5. меры по обоснованию и обеспечению безопасных условий труда;
6. список материалов для учета проводимых мероприятий и отчетности в госорганы.

При подготовке документа следует ориентироваться на письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 01/4801-9-32. В нем представлена типовая программа, включая перечень измерений и исследований, для предприятий:

- общественного питания;

- пищевой промышленности;

- бытового обслуживания;

- организаций, осуществляющих продовольственную торговлю;

- лечебно-профилактических учреждений.

В письме Роспотребнадзора дан образец программы производственного контроля на пищевом предприятии и перечислены объекты, где проводить лабораторно-инструментальные исследования не надо. Среди них офисы, аптеки, кинотеатры, гостиницы, магазины, торгующие промышленной продукцией.

Поручить составить программу производственного контроля и обеспечить ее реализацию одному из сотрудников — дело руководителя. Учитывая, что для такой работы потребуется знание и действующих санитарных норм, и специфики производства, задание составить план мероприятий дается хорошо подготовленному лицу, прошедшему определенную подготовку. В крупных компаниях ответ на вопрос, кем составляется программа план производственного контроля, прост: это делают специалисты по охране труда или главный инженер. Небольшие организации и ИП могут обратиться за подобной услугой к третьим лицам. Иногда это намного выгодней, чем самостоятельно изучать всю информацию о санитарных нормах, действующих в конкретной сфере, и разрабатывать полноценный документ.

Для разработки документа, регламентирующего производственный контроль, специалисту потребуются специальные знания.

Программа (план) производственного контроля составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания и определения, периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и в зоне влияния предприятия являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Утверждение плана производственного контроля осуществляется Роспотребнадзором. В этот надзорный орган необходимо направить отчет о произведенных лабораторных исследованиях (результаты проверок и инструментальных процедур).

В действующем законодательстве нет отдельной статьи, по которой организацию или ее руководителя привлекли бы к ответственности, в случае если у них отсутствует план производственного контроля: после проверок Роспотребнадзор может выбрать одну или несколько «подходящих» статей КоАП РФ. Среди наиболее вероятных:

п. 3 ст. 5.27.1 КоАП РФ — допуск к трудовым обязанностям лиц, не прошедших медосмотр;

ст. 6.3 КоАП РФ — нарушение требований по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия граждан;

ст. 6.4 КоАП РФ — несоблюдение санитарно-эпидемиологических норм к эксплуатации помещений, зданий, объектов транспорта;

ст. 6.5 КоАП РФ — невыполнение требований к воде;

ст. 6.6 КоАП РФ — нарушение правил, установленных для организации питания населения;

ст. 8.2 КоАП РФ — несоблюдение экологических и санитарно-эпидемиологических норм при обращении с отходами.

Штраф для организаций в большинстве из перечисленных статей не превышает 30 000 рублей. Но есть и альтернативное наказание — административное приостановление деятельности на срок до 90 суток. Такое же наказание предусмотрено для ИП. Чтобы избежать штрафов и возможного закрытия предприятия, утвердите программу контроля за безопасностью условий труда.

Надзор за организацией и проведением юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями производственного контроля является составной частью государственного санитарно-эпидемиологического надзора, осуществляемого уполномоченными органами.