

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический  
институт  
Технология и организации общественного питания  
факультет

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

А.А. Камоза

подпись инициалы, фамилия

«14» 06 2016 г.

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

Совершенствование системы производственного контроля

тема

на предприятиях общественного питания

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

код и наименование направления

19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и

код и наименование магистерской программы

сбалансированного питания »

Научный руководитель

С.А. Яброва  
подпись, дата

д-р экон. наук, профессор

должность, ученая степень

С. А. Яброва

инициалы, фамилия

Выпускник

Ю.Р. Бочинская  
подпись, дата

Ю.Р. Бочинская

инициалы, фамилия

Рецензент

Н.А. Величко  
подпись, дата

д-р техн. наук, профессор

должность, ученая степень

Н.А. Величко

инициалы, фамилия

Красноярск 2016

## ВВЕДЕНИЕ

Каждый потребитель имеет законодательное право быть уверенным в качестве безопасности услуг общественного питания. Наличие сертификата соответствия документа, подтверждающего соответствия услуг техническим регламентам поможет потребителю в компетентном выборе исполнителя услуг, создаст условия для обеспечения конкурентоспособности, повысит качество услуг. От качества услуг предприятий общественного питания зависит безопасность услуг и потребляемой посетителями продукции, как конечного результата предоставляемой услуги. Продукция и услуги, не соответствующие требованиям нормативных документов представляют потенциальную опасность для жизни и здоровья человека. Производственный контроль призван сыграть решающую роль в улучшении качества услуг предприятий общественного питания. Однако, в условиях технического реформирования производственный контроль является единственной эффективной формой контроля за деятельностью предприятий питания.

Реформа технического регулирования, которая началась в 2003 году с выходом закона Российской Федерации «О техническом регулировании» не оправдала возложенных на нее надежд и поставленные цели, мягко говоря, очень далеки от их достижения. Существующие на сегодняшний день современные подходы к вопросам продовольственной безопасности не гарантируют потребителям безопасной и качественной продукции, а так же услуг на рынке. Достаточно сказать, что в Красноярском крае более 50% продукции рынка не соответствуют показателям качества и безопасности. Об этом явно говорят результаты экспертной комиссии по оценке рейтинга качества продукции, которая много лет функционирует в Красноярском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Более того, наблюдается выраженная тенденция к ухудшению данной ситуации. Такое положение является недопустимым. Все мы являемся потребителями и имеем

право на приобретение качественных и безопасных продуктов и услуг в соответствии с законом Российской Федерации «О защите прав потребителей». Поэтому тема данной магистерской диссертации чрезвычайно актуальна в сложившейся ситуации.

Реформа технического регулирования в России сыграла плохую роль в вопросах безопасности услуг общественного питания. Во-первых, она отменила обязательную сертификацию услуг и ввела добровольную. Во-вторых, не было предложено никакой системы безопасности услуг. Поэтому, по мнению автора, назрела острая необходимость в изменении политики в области безопасности услуг общественного питания: услуги производства продукции, услуги реализации продукции, услуги питания. По мнению автора, реорганизация форм проведения производственного контроля в свете реформы технического регулирования, разработка специальных технических регламентов на услуги в сфере общественного питания является необходимой радикальной мерой для соблюдения требований качества и безопасности при оказании услуг общественного питания. В магистерской диссертации разработаны новые подходы в обеспечении качества услуг, связанные с совершенствованием системы производственного контроля, разработкой специальных технических регламентов на услуги предприятий общественного питания.

# **Глава 1. Законодательные и теоретические основы внедрения системы производственного контроля с элементами ХАССП на предприятиях общественного питания**

## **1.1 Общие положения**

В связи с серьезными изменениями государственной политики в вопросах качества и безопасности услуг, связанных с переводом сертификации услуг из разряда обязательной в разряд добровольной, в связи с выходом Закона РФ «О техническом регулировании» сложилась сложная ситуация с контролированием качества услуг. В настоящее время единственной эффективной действенной формой контроля качества безопасности услуг является производственный контроль. В результате проведения производственного контроля оценивается весь процесс оказания услуги предприятиями общественного питания начиная с входного контроля сырья, технологического процесса продукции на всех его этапах и заканчивая приемочным контролем готовой продукции, реализуемой потребителю.

Программа производственного контроля разрабатывается в целях: обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в предприятиях общественного питания, управления качеством и безопасностью выпускаемой и реализуемой кулинарной продукции для защиты жизни и (или) здоровья человека; предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей); защиты окружающей среды.

Программа предусматривает осуществление мероприятий в предприятиях общественного питания за соблюдением санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований, требований технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, технического регламента на молоко и молочную продукцию, в том числе:

- контроль за поступающим продовольственным (пищевым) сырьем, готовыми пищевыми продуктами, используемыми при

изготовлении продукции общественного питания, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- контроль на этапах технологических процессов (операций) изготовления продукции общественного питания (критические контрольные точки) и обеспечения документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции, условий ее реализации и обслуживания обучающихся;
- контроль показателей осуществления технологических процессов при обороте молочных продуктов (прием, хранение, переработка, реализация), связанных с обязательными требованиями к молочной продукции, установленными техническим регламентом на молоко и молочную продукцию, периодичность проведения контроля и объем мероприятий по контролю; контролируемые этапы (критические контрольные точки) процессов оборота и переработки молочных продуктов;
- контроль показателей качества и безопасности молочной продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки ее идентификации; контроль условий перевозки и хранения, сроков годности; периодичность осуществления контроля и объем мероприятий по контролю;
- способы отзыва молочной продукции; способы утилизации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию;

- контроль содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции, в состоянии, исключающем ее загрязнение; периодичность (графики) и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря; дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- контроль за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем изготовление безопасной пищевой продукции; графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря; контроль условий труда персонала;
- меры по предупреждению и выявлению нарушений при осуществлении процессов производства в предприятиях общественного питания;
- контроль соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- мероприятия по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;
- перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение программы производственного контроля.

## 1.2 Программа производственного контроля

Программу производственного контроля можно определить как документ, содержащий перечень гигиенически значимых факторов и показателей приоритетных для данного хозяйствующего объекта и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля в каждой контрольной (критической) точке.

Для примера разработки программы проведения производственного контроля на предприятии общественного питания в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в предприятиях общественного питания, управления качеством и безопасностью выпускаемой и реализуемой кулинарной продукции для защиты жизни и (или) здоровья человека; предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей); защиты окружающей среды, выбираем хозяйствующий объект - предприятие питания, тип - столовая. Программа производственного контроля может быть представлена следующим образом:

1.2.1. Наименование предприятия с полным юридическим и физическим адресом.

1.2.2. Вид деятельности. Например (производство и реализация продукции общественного питания (приготовление кулинарных блюд, булочных изделий из сырья или полуфабрикатов и их реализация).

1.2.3. Технологический процесс по организации производства продукции классифицируются при работе на сырье и полуфабрикатах.

Технологический процесс, осуществляемый в столовой, предусматривает: прием и временное хранение продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов промышленного производства; изготовление продукции общественного питания (готовых блюд, кулинарных и булочных изделий); отпуск готовой продукции; мытье столовой посуды, кухонной посуды и производственного

инвентаря; санитарную обработку производственного оборудования и помещений.

1.2.4. Поставка пищевой продукции в предприятия общественного питания осуществляется по договорам поставок, специально оборудованным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщиков и собственным транспортом предприятия.

1.2.5. Ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой продукции:

Продукция собственного производства: холодные блюда и закуски, первые и вторые горячие блюда, горячие и холодные напитки, сладкие блюда, мучные блюда и кулинарные изделия, хлебобулочные изделия.

Продукция промышленного производства, поставляемая в предприятие: бакалея, гастрономия, плодоовощная продукция, полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, яйца, продукция переработки молока, масложировая продукция, кондитерские изделия (мучные и сахаристые).

Ассортиментный перечень реализуемой продукции в буфете при столовой: бутерброды, горячие напитки, хлебобулочные изделия, фрукты (плоды) свежие, кисломолочные напитки в потребительской упаковке, соковая продукция в потребительской упаковке, вода питьевая негазированная в потребительской упаковке (бутилированная), кондитерские изделия мучные промышленного производства в потребительской упаковке, кондитерские изделия сахарные, шоколад промышленного производства в потребительской упаковке.

Ассортиментный перечень реализуемой продукции в столовой: холодные блюда и закуски, первые и вторые горячие блюда, горячие и холодные напитки, сладкие блюда, мучные блюда и кулинарные изделия, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия из кондитерского цеха.

Пищевая продукция промышленного производства: фрукты (плоды) свежие, кисломолочные напитки в потребительской упаковке, соковая продукция в потребительской упаковке, вода питьевая негазированная в



потребительской упаковке (бутилированная), кондитерские изделия мучные в потребительской упаковке, кондитерские изделия сахарные, шоколад в потребительской упаковке.

1.2.6 Поступление продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов предусмотрено партиями с учетом графика завоза продукции и вместимости оборудования.

1.2.7 Для хранения пищевых продуктов, изготовления и реализации продукции общественного питания имеется необходимое холодильное (со среднетемпературными и низкотемпературными режимами хранения) и технологическое оборудование.

1.2.8 Реализация готовой продукции потребителям в столовых осуществляется через линии раздачи.

1.2.9 Предприятия подключены к централизованным сетям водоснабжения, канализации, отопления и электроснабжения.

Сбор пищевых и твердых бытовых отходов организован в специально выделенные и промаркированные емкости (металлические контейнеры) с крышками, установленные на специальной площадке. Вывоз, утилизация мусора, пищевых отходов и ртутьсодержащих ламп осуществляется специализированными предприятиями по договорам.

Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий организовано по договору со специализированной организацией.

1.2.10 В столовой предусмотрен следующий набор помещений: загрузочное помещение, складская группа помещений, заготовочные цеха, доготовочные цеха; специализированные цеха, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, обеденный зал с линией раздачи, комната приема пищи, , помещение для хранения уборочного инвентаря, административно-бытовые помещения, технические помещения.

1.2.11 В штате предприятий общественного питания должны быть предусмотрены необходимые должности и профессии. Руководство осуществляет директор.

1.2.12 Производственный контроль за продовольственным (пищевым) сырьем и готовыми пищевыми продуктами, технологическими процессами, факторами среды обитания проводится в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями, нормативно-техническими документами на продукцию общественного питания.

1.2.13 Производственный контроль осуществляется, как визуально, так и лабораторно. Лабораторные исследования (испытания) проводятся на базе лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

Результаты визуального контроля, мониторинга и инструментальных измерений регистрируются в специальных журналах.

1.2.14 При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований (испытаний), после выявленных нарушений проводится повторный лабораторный контроль.

1.2.15 В случае обнаружения нарушений санитарно-эпидемиологических требований, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и работающих, директор предприятия принимает соответствующие меры и проводит мероприятия по устранению нарушений.

1.2.16 В случае получения информации о несоответствии пищевых продуктов требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции, технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции директором проводится проверка достоверности информации, в том числе путем лабораторных испытаний продукции.

1.2.17 В случае подтверждения достоверности информации о факте обращения пищевых продуктов, не отвечающих требованиям технических регламентов, директором применяются меры, предусмотренные

Федеральным законом «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002 г.

1.2.18 Функции по осуществлению производственного контроля возложены на директора предприятия уполномоченных должностных лиц в соответствии с приказом и должностными инструкциями.

1.2.19 В программу производственного контроля вносятся дополнения при изменении условий и процессов производства или условий реализации продукции общественного питания.

### **1.3 Законодательно-правовая основа производственного контроля на предприятиях общественного питания.**

Производственный контроль представляет собой контроль за соблюдением требований безопасности услуг, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнении работ и оказание услуг в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей, и окружающей среды.

Объем контроля - это объем необходимых контрольных проверок, экспертиз, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, обеспечивающие производственный контроль за соблюдением требований безопасности и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Объекты производственного контроля: все этапы технологического процесса, сырье, готовая продукция, отходы, выбросы образующиеся в ходе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнение работ и оказание услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

Законодательная база по вопросам продовольственной безопасности претерпела серьезные изменения после выхода Закона РФ «О техническом регулировании». Порой невероятно сложно разобраться в огромном объеме законодательно-правовой нормативной документации. Автором была проведена инвентаризация действующей законодательно-правовой нормативной документации в сфере безопасности услуг, актуализирована и систематизирована документация в сфере безопасности услуг в части производственного контроля.

Производственный контроль и программа производственного контроля (далее – Программа) разрабатывается в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769.

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881.

4. Федеральный закон от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями и дополнениями.

5. Федеральный закон от 02.01.2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями.

6. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями и дополнениями.

7. Федеральный закон Российской Федерации от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» с изменениями и дополнениями.

8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями.

9. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299 с изменениями и дополнениями.

10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

11. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

12. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

13. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

14. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

15. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

16. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».

17. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

18. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

19. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

20. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей».
21. СП 4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
22. СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
23. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».
24. СанПиН 2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста».
25. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий сооружений и иных объектов» с изменениями и дополнениями.
26. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.
27. Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».
28. Международный стандарт. Воздух рабочей зоны. Метод измерений концентраций вредных веществ. ИУС 7-90, апрель 2001 г.
29. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 24940-96.
30. Здания и сооружения. Методы измерения освещенности. ГОСТ 24940-96.
31. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. СанПиН 2.2.4.548-96.
32. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 12.1.050-86.

33. Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 10444.15-94.

34. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий). ГОСТ Р 52816-2007.

35. Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Escherichiacoli*. ГОСТ 30726-2001.

36. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*. ГОСТ 52815-2007.

37. Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*. ГОСТ 28560-90.

38. Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*. ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002).

39. Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов. ГОСТ 10444.12-88.

40. МУК 4.2.796-99 «Методы санитарно-паразитологических исследований».

41. МУК МЗ РФ 4.2.1018-01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды».

подлинные мотивы, включая меркантильные, и нанесет инициатору такой разработки серьезный вред, моральный и организационный.

Одним из сильных аргументов может быть также ссылка на соответствующие международные стандарты, тем более что это предусмотрено как Законом «О техническом регулировании», так и правилами Всемирной торговой организации(ВТО), в которую вступает Россия, и вообще является общепринятой мировой практикой при рассмотрении подобных вопросов.

Если вы определились с перечисленными вопросами и проблемами, можно переходить к следующему этапу работы.

Законодательство о техническом регулировании не устанавливает обязательных и формальных требований к структуре технических регламентов. Однако это не означает, что не может быть типовой структуры (типовых структур) технического регламента. Здравый смысл предостерегает от излишнего разнообразия в сфере обязательных требований, где требуется максимальная строгость и определенность, где следует исключить неоднозначность формулировок и интерпретаций. В то же время было бы нерационально утрировать эту ситуацию и пытаться загнать в один общий стандарт регламенты, относящиеся к сферам нормирования, существенно отличным как по сути, так и по сложившейся практике.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Современный этап характеризуется реформированием многих видов деятельности в России в том числе, в сфере общественного питания. За последние 10-15 лет произошли серьезные изменения в законодательно-правовой, нормативной базе общественного питания особо остро реформирование коснулось в вопросах продовольственной безопасности, качества услуг.

Принятый закон РФ «О техническом регулировании» в июле 2003 года положил начало ряду серьезных реформ в вопросах технического регулирования. Закон во многом отвечает принципам Всемирной торговой организации. В частности, это касается Соглашения по техническим барьерам в торговле (ТБТ) - одном из 18 международных соглашений, приложенных к заключительному акту Уругвайского раунда многосторонних переговоров о торговле (1994 г.) и составляющих основу ВТО.

Вместе с тем, можно отметить, что в законе не полностью отражены некоторые моменты, зафиксированные в Соглашении ТБТ или в приложенном к нему Кодексе надлежащей практики стандартизации. Так, упоминается о возможности использования международных нормативов при разработке отечественных, тогда как в ТБТ речь идет о необходимости учета международных стандартов при подготовке национальных или иных документов этой категории. Впрочем, большинство российских специалистов, по-видимому, меньше интересуют международные аспекты нового закона. Попробуем ответить на более прагматический вопрос: как закон повлиял на ситуацию внутри страны? Прежде всего, необходимо отметить, что он ограничивает полномочия органов исполнительной власти в нормотворческой сфере. Введение обязательных требований, включая формы подтверждения соответствия, может осуществляться только принятием технического регламента. Наряду с этим возрастает роль независимых экспертных органов (комиссий), а также заинтересованных юридических и

физических лиц. Особая роль в рамках технического регулирования отводится производственному контролю, который в настоящее время является самой эффективной и действенной формой контроля качества и безопасности услуг общественного питания. Автором магистерской диссертации представлена и актуализирована современная система производственного контроля качества и безопасности услуг в рамках реформы технического регулирования. Производственный контроль призванный обеспечить соблюдение требований качества и безопасности услуг субъектов РФ (предприятий питания) в свете технических преобразований последних лет является актуальной формой контроля деятельности предприятий питания на современном рынке услуг.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881.
4. Федеральный закон от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями и дополнениями.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями.
6. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями и дополнениями.
7. Федеральный закон Российской Федерации от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» с изменениями и дополнениями.
8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями.
9. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299 с изменениями и дополнениями.

10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
12. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
13. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
14. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
15. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».
16. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
17. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
18. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
19. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
20. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей».
21. СП 4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
22. СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
23. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».

24. СанПиН 2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста».

25. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий сооружений и иных объектов» с изменениями и дополнениями.

26. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

27. Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».

28. Международный стандарт. Воздух рабочей зоны. Метод измерений концентраций вредных веществ. ИУС 7-90, апрель 2001 г.

29. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 24940-96.

30. Здания и сооружения. Методы измерения освещенности. ГОСТ 24940-96.

31. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. СанПиН 2.2.4.548-96.

32. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 12.1.050-86.

33. Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 10444.15-94.

34. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий). ГОСТ Р 52816-2007.

35. Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества Escherichiacoli. ГОСТ 30726-2001.

36. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*. ГОСТ 52815-2007.

37. Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*. ГОСТ 28560-90.

38. Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*. ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002).

39. Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов. ГОСТ 10444.12-88.

40. МУК 4.2.796-99 «Методы санитарно-паразитологических исследований».

41. МУК МЗ РФ 4.2.1018-01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды».