**Производственный лабораторный контроль на предприятиях пищевой промышленности, общепита и торговли**

Успешная работа организации пищевой промышленности, общественного питания и торговли зависит от многих факторов. Как любая сложная система, она начинается с замысла создателя и предполагает постоянный контроль функционирования. С момента начала работы объекта (независимо от формы собственности) и в процессе его деятельности перед руководством ресторана, кафе, столовой, бара, магазина стоит задача организовать производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства на всех этапах технологического процесса - от заключения договоров на поставку продуктов для организации до выхода готовой продукции для потребителя.

Выполнение программы производственного контроля (ПК) на всех этапах деятельности занимает важное место в системе обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Нужно отметить, что система производственного контроля полностью относится к внутренней сфере деятельности организации. Основное отличие производственного контроля от других форм контроля-то, что субъектом контроля выступает сам хозяйствующий объект, который и осуществляет роль за соблюдением санитарного законодательства в ходе осуществления деятельности по производству и реализации продукции общественного питания.

Среди нормативных правовых актов и иных документов, регулирующих осуществление ПК, можно выделить следующее.

* Документы, определяющие необходимость осуществления производственного контроля (ФЗ №52 и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».)
* Документы, устанавливающие порядок проведения производственного контроля.
* Документы, определяющие предмет контроля.

Основными задачами ПК на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли являются обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством; предотвращение санитарных правонарушений на объекте; предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний, в том числе острых кишечных инфекций, и неинфекционных заболеваний, в частности, пищевых отравлений.

Основными целями осуществления производственного контроля являются обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, обеспечение качества и безопасности вырабатываемой продукции, реализуемых пищевых продуктов.

Ирбитский территориальный отдел

Управления Роспотребнадзора

по Свердловской области.

ФФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области

в городе Ирбите, Ирбитском,

Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах»