

Утверждаю:  
Вице-губернатор  
Ленинградской области -  
Председатель комиссии



С.В.Яхнюк

«*С.В.Яхнюк*» 2011 года

## Ленинградская областная (региональная) комиссия по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

# ПОЛОЖЕНИЕ

## Конкурс

«Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта  
санитарии и гигиены».

В целях выполнения задач, возложенных на Ленинградскую областную (региональную) комиссию по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, пропаганды содержания пищевых предприятий Ленинградской области в соответствии с требованиями санитарных норм и правил содержания продовольственных и подсобных помещений, учреждается конкурс «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены».

### 1.Цель проведения конкурса:

- Повышение безопасности и качества продовольственных товаров, выпускаемых на предприятиях Ленинградской области.

### 2. Задача конкурса:

- Определить предприятия Ленинградской области, которые добились успехов в сфере соблюдения санитарных норм по содержанию производственных и подсобных помещений.

### 3.Организаторы конкурса:

- Комитет по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области;
- Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области;
- ООО «ТЕСТ – С.-Петербург»
- Ассоциация Российских Уборочных Компаний;
- НП «Общественный контроль качества»;
- Научно-производственная фирма ХИМИТЕК.

#### 4. Участники конкурса:

- Конкурс проводится среди пищевых предприятий Ленинградской области всех организационно-правовых форм собственности.
- Участие в конкурсе бесплатное, на основании поданной заявки или по приглашению организаторов конкурса.

#### 5. Процедура проведения конкурса.

- Заявка на участие в конкурсе подается в адрес организаторов конкурса не позднее 20 января 2012 года.
- Конкурсная комиссия посещает предприятия согласно утвержденному графику, согласованному с руководителями предприятий - участниками конкурса.
- Санитарное состояние предприятия оценивается по установленным критериям (в баллах).
- С учетом результатов посещения заявленных предприятий комиссия подводит итоги и принимает окончательное решение по определению победителей конкурса.
- Результаты конкурса оформляются протоколом.

#### 6. Критерии оценки санитарного состояния пищевого производства.

	Наименование показателей	Количество баллов
1	Отсутствие рекламаций на продукцию, причиной которых стали недостаточные санитарно-гигиенические мероприятия на предприятии (справка Роспотребнадзора).	10
2	Выполнение программы производственного контроля в части лабораторных исследований сырья и выпускаемой пищевой продукции.	10
3	Оценка состояния и санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря и тары (по представленным протоколам лабораторных исследований смывов).	20
4	Наличие графика проведения санитарных дней на предприятии и его соблюдение.	5
5	Наличие системы водоподготовки (справки СЭС).	5
6	Анализ интервью с работниками о порядке проведения на предприятии санитарно-гигиенических мероприятий.	5
7	Наличие личных медицинских книжек у персонала предприятия с отметками о прохождении медицинских обследований, гигиенической подготовки и аттестации.	10
8	Наличие специализированных автотранспортных средств по перевозке пищевых продуктов, санитарных паспортов на них, организация и проведение дезобработки транспорта.	5
9	Оценка системы мойки и дезинфекции оборудования и рук работников на предприятии:	
	- использование оборудования и современных технологий уборки и дезинфекции (наличие моечных установок в	10

	соответствии с технологическими потребностями (мойка CIP), оросительные системы, наличие моющих пистолетов или другого оборудования, обеспечивающего высокое качество уборки и дезинфекции).	
	- наличие профессионального уборочного инвентаря (использование скребков, сгонов, щеток), машин для уборки;	3
	- соблюдение правил эксплуатации уборочной техники (чистые/грязные машины) и чистота инвентаря;	2
	-использование специализированных профессиональных моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в пищевой промышленности (наличие сертификатов и другой нормативной документации).	5
10	Соблюдение правил, предписанных СанПиН:	
	-санитарное состояние прилегающей территории (визуальный осмотр);	5
	-внешний вид персонала, чистота рабочей одежды, отсутствие принимающих пищу в производственных цехах.	5
	<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

## 7. Победители конкурса.

- Победителями конкурса считаются организации, у которых сумма баллов по оцениваемым показателям будет наибольшей.
- Подведение итогов и церемония награждения лауреатов Конкурса состоится в рамках проведения совещания «Об итогах деятельности предприятий пищевой, перерабатывающей промышленности Ленинградской области за 2011 год».

## 8. Призы конкурса:

**1-е место** – Диплом Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, денежный сертификат на сумму 40000 рублей для приобретения продукции для профессиональной уборки.

**2-е место** – Почетная грамота Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, денежный сертификат на сумму 30000 рублей для приобретения продукции для профессиональной уборки.

**3-е место** - Благодарность Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, денежный сертификат на сумму 20000 рублей для приобретения продукции для профессиональной уборки.