



УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МБУ ВОШ №9

Саф Сафронова Т.В.

«31» *август* 2021 г.

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ**

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя:

МБОУ «ВОШ №9»

ИНН: 2434501507996

КПП: 243401001

ФИО руководителя, телефон:

Директор – Сафронова Т.В.

Юридический адрес: 663296, Красноярский край, Северо-Енисейский район,
п.Вельмо, ул. Центральная, 25.

Фактический адрес: 663296, Красноярский край, Северо-Енисейский район,
п.Вельмо, ул. Центральная, 25.

Количество работающих: в соответствии со штатным расписанием

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- вырабатываемая продукция в соответствии с ассортиментом

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Директор – Сафронова Т.В.

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №.01. 1999г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный Закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ «О иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Закон РФ от 07.02.92г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 22 ноября 1995г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»;
- Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»,
- Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) , принят Решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. №769,
- Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принят Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881),
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34;
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162;
- Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»,
- Федеральный закон от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (ред. от 08.12.2009 г.);

- СанПиН 2.3.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13),
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»,
- СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах".
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»,
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»,
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»,
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»,
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое значение»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.1.2.2626-10 «Профилактика легионеллеза»;
- СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»,
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»,
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»,
- СП 3.1.7.2629-10 «Профилактика сибирской язвы»,
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»,
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»,
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;

- СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)
- Руководство ХАССП;
- Документированные процедуры ХАССП;
- Инструкции ХАССП.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	В соответствии со штатным расписанием
2	В соответствии со штатным расписанием
3	В соответствии со штатным расписанием
4	В соответствии со штатным расписанием

5. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

5.1 В соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, работники, указанные в таблице, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
1	2
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр отоларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год
Осмотр психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем - по эпидпоказаниям
Рентгенография грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) (или цифровая флюорография)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям

5.2 При проведении предварительных или периодических осмотров всем обследуемым проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной

показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез. Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

5.3 Работникам организации проводятся прививки против дифтерии 1 раз в 10 лет, против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет), против кори - взрослые до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска, не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; вакцинация против вирусного гепатита В - взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее; Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи - женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

5.4 Работники предприятия общественного питания проходят профессиональное обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год.

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, поверхностей, санитарной техники и правильности их использования.	Постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Ежедневно
4	Проверка качества поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья - документальная и органолептическая: - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;	Ежедневно

	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов; - органолептическая оценка.	
5	Контроль за условиями транспортировки скоропортящихся пищевых продуктов.	Ежедневно
6	Контроль за качеством полуфабрикатов и готовых блюд.	Ежедневно
7	Контроль за ведением бракеражного журнала.	Ежедневно
8	Контроль за условиями хранения и сроком годности готовых блюд и полуфабрикатов.	Ежедневно
9	Контроль готовой продукции (крупнокускового мясного блюда) на соответствие требованиям качества термической обработки	При приготовлении
10	Организация мероприятий по утилизации недоброкачественных пищевых продуктов.	При необходимости
11	Контроль условий хранения в холодильном оборудовании на этапе технологических процессов производства -салаты, холодные закуски, кондитерские изделия - десерты	Ежедневно
12	Контроль за соблюдением поточности	Ежедневно
13	Контроль за целостностью стеклянных предметов в производственных помещениях	Ежедневно
14	Контроль условий и правильности хранения пищевой продукции и продовольственного сырья (температурный режим, сроки годности)	Ежедневно
15	Поддержание процедур, основанных на принципах HACCP	Постоянно
Выполнение санитарно-противоэпидемического режима, в том числе:		
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	1 раз в месяц
2	Обеспечение предприятия средствами личной гигиены, санитарной одеждой, моющими средствами, необходимым инвентарем и оборудованием для выполнения санитарных требований в предприятии общественного питания.	Постоянно
3	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно
4	Контроль за техническим состоянием технологического оборудования	Постоянно
5	Обеспечение достаточного количества дезинфицирующих средств	Постоянно
6	Контроль за проведением мероприятий по сбору, хранению, удалению образующихся бытовых, пищевых и промышленных отходов.	Ежедневно
7	Контроль за применением санитарной одежды персоналом.	Ежедневно
8	Контроль за организацией централизованной стирки санитарной одежды	1 раз в 7 дней
9	Контроль за курением в специально отведенных местах.	Ежедневно

10	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом.	Ежедневно
11	Ведение учетной и рабочей документации	Ежедневно
12	Обеспечение соблюдения режима профилактической и генеральной уборки помещений	1 раз в 7 дней
13	Контроль за применением оборудования и измерительных приборов	Постоянно
14	Контроль за работой бактерицидной лампы	Постоянно
15	Организация мероприятий по ликвидации чрезвычайных ситуаций, приводящих к загрязнению пищевых продуктов	По мере необходимости
Проверка санитарного состояния помещений:		
1	Контроль за своевременностью мытья технологического оборудования	Ежедневно
2	Контроль за обеспеченностью необходимой кухонной посудой, разделочным инвентарем, уборочным инвентарем, наличием маркировки.	Ежедневно
3	Контроль за условиями хранения, качеством дезинфекционных растворов	Ежедневно
4	Обеспечение проведения генеральной уборки	1 раз в месяц
5	Проверка санитарного содержания и благоустройства территории	Ежедневно
6	Контроль эффективности работы приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением	1 раз в год
7	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений	1 раз в 7 дней
8	Организация работ по текущему ремонту помещений	1 раз в год
9	Контроль за обеспечением горячей водой необходимой температуры	Постоянно
10	Контроль за посещением сторонних лиц на производство	Постоянно
Проверка качества дератизационных и дезинсекционных работ		
1	Организация и проведение работ по дератизации и дезинсекции помещений.	1 раз в месяц
2	Контроль за эффективностью проведения мероприятий по дератизации, дезинсекции помещений. Обеспечение отсутствия грызунов. Обеспечение отсутствия членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
3	Организация работы с претензиями и жалобами	Постоянно
4	Организация производственного лабораторного контроля	С периодичностью, установленной ППК
5	Проведение производственного лабораторного контроля в соответствии п.8 Программы	С периодичностью, установленной ППК
6	Представление информации о результатах производственного контроля в Территориальное Управление Роспотребнадзора	По запросам

7	Информирование Территориального Управления Роспотребнадзора о несоответствии продукции требованиям технических регламентов (в т.ч. о нестандартных пробах пищевой продукции, исследованных в рамках производственного контроля)	В течении 3-х дней после получения информации
8	Проведение исследований двухкратного объема пробы пищевых продуктов после получения неудовлетворительных результатов лабораторного контроля.	При получении нестандартных проб
9	Направление в Территориальное Управление Роспотребнадзора области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Территориального Управления Роспотребнадзора при проведении мероприятий по контролю	В соответствии со сроками устранения

7. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора (территориальный отдел Управления):

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовляемой и реализуемой продукции.

8. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- вырабатываемая продукция: салаты, первые блюда, кулинарные изделия собственного изготовления, холодные и горячие закуски, вторые рыбные и мясные блюда, вторые блюда из морепродуктов, гарниры из круп, овощей.

- смывы;
- параметры микроклимата;
- качество воды.

9. Организация лабораторных исследований

№ п/п	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб
МИКРОКЛИМАТ, ОСВЕЩЕННОСТЬ И ШУМ				
1	Параметры микроклимата на рабочих местах Холодный период – зима Теплый период - лето	Рабочее место повара	Температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, температура поверхностей	2 раза в год (холодный и теплый период года)
СМЫВЫ				
1	Смывы с технологического оборудования, инвентаря На выбор 3 смыва	Производственный цех - нож для приготовления готового блюда; - разделочная доска для приготовления готового блюда	БГКП	1 раз в 6 месяцев по 3 смыва

		- технологическое оборудование – 1 ед.		
2	Смывы с рук, санитарной одежды персонала На выбор 2 смыва	Производственный цех	БГКП	1 раз в 6 месяцев по 2 смыва
3	Смывы с рабочих столов На выбор 2 смыва	Производственный цех	БГКП	1 раз в 6 месяцев по 2 смыва
4	Смывы с помещений общего пользования и комнаты приема пищи На выбор 1 смыв	Комната (место) приема пищи персонала	БГКП	1 раз в 6 месяцев по 1 смыву
ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ				
1	Готовая продукция: На выбор 1 блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром	Производственный цех	КМАФАНМ, БГКП, S.aureus, Proteus, патогенные м/о, в том числе сальмонелла;	1 раз в 6 месяцев Одно блюдо
2	Готовая продукция: На выбор 1 блюдо: - салаты овощные - салаты с добавлением мяса, мяса птицы - салаты с добавлением рыбы, морепродуктов - закуски	Производственный цех	КМАФАНМ, БГКП, плесени, дрожжи, S.aureus, Proteus, патогенные м/о, в том числе сальмонеллы, E.coli; Listeria monocytogenes (только для салатов из овощей и фруктов)	1 раз в 6 месяцев Одно блюдо
ВОДА ПИТЬЕВАЯ ИЗ РАЗВОДЯЩЕЙ СЕТИ				
1	Вода питьевая из разводящей сети	Точка набора питьевой воды	Микробиологические (ОМЧ, ОКБ, ТКБ), органолептические, физико-химические показатели	2 раза в год (в теплый, холодный период) 1 проба, а также вне планово, в случае аварийных ситуаций на предприятии
КОНТРОЛЬ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ				
1	Раствор дезинфицирующего средства	МОПовая	Определение органических соединений	2 раза в год

10. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- сырье, пищевые добавки, готовая продукция;
- технологические процессы;
- производственные и складские помещения;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения.

11. Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта

Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента, на корм животным принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии.

Пищевая продукция, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

При утилизации пищевой продукции, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.

Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды.

В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель, и (или) импортер, и (или) продавец обязаны представить в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза.

12. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

12.1 Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

12.2 Личные медицинские книжки

12.3 Договоры и акты выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, мероприятия по дезинсекции и дератизации)

12.4 Сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья (бумажный либо электронный вид).

12.5 Документы, подтверждающие применение принципов ХАССП при производстве пищевых продуктов.