**Доклад по обобщению и анализу правоприменительной практики контрольно-надзорной деятельности Межрегионального управления №15 Федерального медико-биологического агентства**

**за 1 квартал 2018 года.**

В целях реализации информационной политики по работе с предпринимательским сообществом, повышению грамотности населения в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на территории Снежинского городского округа, повышения открытости и доступности сведений о деятельности Межрегионального управления № 15 ФМБА России в ходе реализации положений Федерального закона от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля ( надзора) и муниципального контроля» Управление организует публичные обсуждения результатов правоприменительной практики за 1 квартал 2018 года. Также данная профилактическая работа направлена на снижение количества нарушений обязательных требований и повышения уровня защищенности охраняемых законом ценностей за счет обеспечения информированности подконтрольных субъектов о практике применения обязательных требований и соответственно соблюдения обязательных требований при осуществлении деятельности в сферах производства или оказания услуг.

Межрегиональное управление №15 ФМБА России является территориальным органом Федерального медико-биологического агентства и выполняет государственные функции:

- осуществляет федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организациях отдельных отраслей промышленности с особо опасными условиями труда (Федерального государственного унитарного предприятия «Российский Федеральный Ядерный Центр – Всероссийский научно-исследовательский институт технической физики имени академика Е.И.Забабахина»), иных организаций и населения на территории Снежинского городского округа;

- осуществляет государственный контроль (надзор) в сфере безопасности донорства крови и ее компонентов на территории Челябинской области, кроме городов Озерск, Миасс, Трехгорный.

Обобщение и анализ правоприменительной практики контрольно-надзорной деятельности представлен по двум основным направлениям:

- правоприменительная практика организации и проведения государственного контроля (надзора);

- правоприменительная практика соблюдения обязательных требований.

***Правоприменительная практика организации и проведения государственного контроля (надзора) за 1 квартал 2018 года.***

Организация и проведение проверок в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Порядок составления ежегодных планов проведения проверок юридических лиц предусмотрен ст.10 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2010 N489 «Об утверждении Правил подготовки органами государственного контроля (надзора) и органами муниципального контроля ежегодных планов проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».

Межрегиональное управление №15 ФМБА России в срок до 01 сентября 2017 года сформировало проект ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2018 год и направило его на согласование в Управление Генеральной прокуратуры по Уральскому Федеральному округу. Согласованный план проведения плановых проверок был размещен в срок до 31 декабря 2017 года на официальных сайтах: Генеральной прокуратуры РФ, Федерального медико-биологического агентства, Межрегионального управления № 15 ФМБА России.

В 2018 году в соответствии с постановлением Правительства РФ от 17.08.2016 № 806 «О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора)» и внесенными изменениями в Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», план на 2018 год составлялся с учетом отнесения объектов к определенным категориям. При этом установленная периодичность проведения проверок согласно Постановления Правительства РФ от 23 ноября 2009 г. №944 «Об утверждении перечня видов деятельности в сфере здравоохранения, сфере образования и социальной сфере, осуществляемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, в отношении которых плановые проверки проводятся с установленной периодичностью» сохраняется и данные объекты можно проверять с 2016 по 2018 года, даже если они относятся к малому и среднему предпринимательству.

Планом на 2018 год предусмотрено 28 проверки в отношении субъектов осуществляющих деятельность на территории г. Снежинска. По классам опасности объекты надзора на 2018 год распределились следующим образом:

чрезвычайно высокий риск (1 класс опасности) – 1(3,7%);

высокий риск (2 класс опасности) – 13 (46,4%);

значительный риск (3 класс опасности) – 2 (7,1%);

средний риск (4 класс опасности) – 12 (42,8%);

План содержит проверки субъектов, осуществляющих деятельность:

- 18 проверок (64%) - образовательные и прочие учреждения для детей и подростков;

- 1 проверка (3,6%) - образовательное учреждение высшего образования;

- 2 проверки (7.1%) - организации летнего отдыха детей;

- 3 проверки (10,7%) - медицинские организации;

- 1 проверка (3,6%) - предприятия торговли;

- 2 проверки (7,1%) - промышленные предприятия.

- 1 проверка (3,6%) - ФГУП «РФЯЦ-ВНИИТФ»

Планом проверок медицинских организаций, осуществляющих трансфузию крови и ее компонентов на 2018 год предусмотрено 5 проверок. Риск ориентированный подход в сфере донорства крови и ее компонентов еще не внедрен.

Общее количество проведенных в 1 квартале 2018 года проверок за соблюдением законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия - 14, в сфере донорства крови и ее компонентов – 4. Общее количество проведенных проверок по сравнению с 2017 годом осталось на прежнем уровне.

В 1 квартале 2018 года плановые проверки проводились по плану согласованному с органами прокуратуры. Было запланировано 5 плановых проверок в отношении юридических лиц по санитарно-эпидемиологическому надзору и 1 проверка в сфере донорства крови и ее компонентов. Плановых проверок проведено – 6, по сравнению с 2017 годом количество плановых проверок осталось на прежнем уровне.

Внеплановых проверок в 1 квартале 2018 года проведено по санитарно-эпидемиологическому надзору – 9, в сфере донорства крови и ее компонентов - 3. Внеплановые проверки проводились по основаниям ст. 10 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»: по контролю за исполнением предписаний - 10; 1- при поступлении информации о возникновении угрозы причинения вреда жизни, здоровью граждан, 1 совместно с прокуратурой ЗАТО г.Снежинск.  По сравнению с 2017 годом количество внеплановых проверок осталось на том же уровне.

Количество проверок, при которых привлекалась экспертная организация ФГБУЗ ЦГиЭ №15 ФМБА России – 9, что составляет 64 % к общему числу проверок. С лабораторно-инструментальным контролем проводятся все плановые проверки за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

Общее количество проверок, по итогам проведения которых выявлены нарушения санитарного законодательства 9, из них 5 – плановые проверки, 4 – внеплановые проверки; в сфере донорства крови и ее компонентов – 3, из них 1 – плановые проверки, 2 – внеплановые проверки.

В 1 квартале 2018 года году плановые проверки, при проведении которых выявлены правонарушения, составляют 100 %. По всем проверкам с нарушениями выданы предписания об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства и законодательства в сфере донорства крови и 8 предписаний о прекращении реализации пищевой продукции с истекшим сроком годности. Удельный вес проверок по итогам проведения, которых по фактам выявленных нарушений возбуждены дела об административных правонарушениях к общему количеству плановых проверок с нарушениями – 67 %.

Внеплановые проверки, при проведении которых выявлены правонарушения, составляют 54 %. По всем проверкам с нарушениями выданы предписания об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства и законодательства в сфере донорства крови. Удельный вес по итогам проведения, которых по фактам выявленных нарушений возбуждены дела об административных правонарушениях к количеству внеплановых проверок с нарушениями – 33 %. Это свидетельствует о преимущественно выполняемых в установленный срок предписаниях.

В 1 квартале 2018 года жалоб в отношении Межрегионального управления №15 ФМБА России на нарушения при проведении проверки не было.

Анализ привлечения юридических лиц, их должностных лиц, индивидуальных предпринимателей к административной ответственности за административные правонарушения, выявленные при осуществлении государственного контроля (надзора) .

Количество административных наказаний, наложенных по итогам проверок 9.

Постановлений о назначении административного наказания вынесено в отношении граждан – 1, должностных лиц – 6, на индивидуальных предпринимателей – 1, на юридическое лицо – 1.

Общая сумма наложенных административных штрафов составила 17 тыс. рублей.

Общая сумма уплаченных (взысканных) административных штрафов составила 10 тыс. рублей.

Структура административных наказаний:

- по статье 6.3 КоАП РФ – нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения – 1,

- по статье 6.4 КоАП РФ – нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта - 1,

- по статье 6.6 КоАП РФ – нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения - 1,

- по статье 6.7 ч.1 КоАП РФ – нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения - 3,

- по статье 6.31 ч.1 КоАП РФ – несоблюдение субъектами обращения донорской крови и ( или) ее компонентов требований безопасности технического регламента о требованиях безопасности крови - 1,

- по статье 14.43 ч.1 КоАП РФ – нарушение изготовителем, исполнителем, продавцом требований технических регламентов к продукции -2.

Для возбуждения уголовных дел материалы не направлялись в органы прокуратуры.

Анализ работы с заявлениями и обращениями граждан, содержащих сведения о нарушении обязательных требований, причинении вреда или угрозе причинения вреда охраняемым законом ценностям .

Межрегиональным управлением №15 ФМБА России в 1 квартале 2018 года рассмотрено 10 обращений граждан и организаций о фактах нарушений санитарного законодательства.

Тематика обращений:

- о нарушении условий проживания в жилых помещениях – ,

- о некачественных продуктах питания, об организации питания – 4,

- прочие – 1.

Одно обращение было переадресовано по подведомственности, так как указанные вопросы не входили в компетенцию Межрегионального управления №15 ФМБА России в Росалкогольаккредитацию.

Рассмотрено с выездом на место 5 жалоб, в том числе 1 с лабораторно-инструментальными исследованиями.

Обращения решены положительно в 5 случаях, приняты меры в 3 случаях, разъяснено по 2 заявлениям. При выявлении нарушений санитарного законодательства выданы 2 предписания об устранении выявленных нарушений, 1 лицо привлечено к административной ответственности.

***Руководство по соблюдению обязательных требований за 1 квартал 2018 года.***

В 1 квартале 2018 года среди типовых нарушений как при плановых так и при внеплановых проверках, связанных с нарушением обязательных требований обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в сфере донорства крови и ее компонентов отмечаются следующие нарушения.

**Нарушения обязательных требований санитарного законодательства при осуществлении федерального государственного санитарного надзора в отношении детских и подростковых организаций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Всего | Плановые проверки | Внеплановые проверки |
| Количество проверок | 8 | 4 | 4 |
| Количество проверок, при которых применялись лабораторные и инструментальные методы исследования | 6 | 4 | 2 |
| Общее количество проверок, по итогам проведения которых выявлены правонарушения | 5 | 4 | 1 |
| Общее количество предписаний, выданных по результатам проведения проверок | 5 | 4 | 1 |
| Общее количество административных наказаний, наложенных по итогам проверок, в том числе по видам наказаний: | 3 | 2 | 1 |
| предупреждение |  |  |  |
| административный штраф | 3 | 2 | 1 |
| административное приостановление деятельности |  |  |  |
| Общая сумма наложенных административных штрафов, **тысяч рублей** | 9 | 6 | 3 |
| Общая сумма уплаченных, взысканных административных штрафов,  **тысяч рублей** | 6 | 3 | 3 |

Нарушения обязательных требований

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Выявленные нарушения | Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования |
| 1 | - вода водопроводная горячая, отобранная в групповой ячейке №1 и на пищеблоке детского сада не соответствует по санитарно-химическим показателям: содержание сероводорода 0,0067мг/дм3 и 0, 0079 мг/дм3 при норме не более 0,003мг/дм3;  - в детском саду при исследовании дезинфицирующего средства «Асенол ликид» содержание активного вещества при норме 3,85% составил 3,415% , концентрация раствора при норме 0,75% -занижена, и составила 0,14%;  - в детском саду коэффициент выполнения калорийности картофельного супа на курином бульоне составляет 1,4 при норме 1,0;  - в детском саду содержание витамина «С» в витаминизированном компоте из изюма в пробе 60,3 мг% при норме 25мг% (50,0 мг на порцию).  В дошкольном учреждении уровень искусственной освещенности в групповых помещениях групп №№ 1,2,3,6 не соответствует установленным требованиям  Искусственное освещение в групповых помещениях групп №№ 3,5 дошкольного учреждения выполнено потолочными светильниками со светодиодами  В исследованной пробе творога 5% жирности поступившего для питания детей дошкольного учреждения (производитель АО «Группа компаний Российское молоко г. Челябинск) с датой изготовления 30.03.2018г обнаружены бактерии группы кишечной палочки в 0,01г  В дошкольном учреждении исследованная проба воды кипяченой из чайника, отобранная в группе№8 не соответствует требованиям по цветности, цветность воды 38,1о при норме не более 20о  В дошкольном учреждении в смыве с ложек группы № 5 и с салатника группы №1 выделены бактерии группы кишечной палочки | СанПиН 2.1.4.2496-09  п.3.4 СП 3.5.1378-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».  п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.  п.14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13  п.7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 и п.3.1.7. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03" "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий".  п.7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 и п. 3.1.5. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03" "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий", Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22 мая 2017 г. N 01/6355-17-23"О возможности использования светодиодного освещения  п.33 и приложения №8 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (TP ТС 033/2013) (принят [Решением](#sub_0) Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67).  СанПиН 2.1.4.1074-01 и п.14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13  п 4.33, п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» |
| 2 | - медицинский контроль за питанием детей не осуществляется, графика работы медицинской сестры в детском дошкольном учреждении нет;  - ежедневный осмотр работников, связанный с приготовлением им раздачей пищи не производится, результаты в журнал здоровья не заносятся; последний осмотр занесен в журнал 09.01.2018 (проверка журнала произведена 07.02.2018);  - выдача готовых блюд производится без контроля бракеражной комиссией; бракеражный журнал готовой кулинарной продукции не заполнен за 05.02.2018г, 06.02.2018г , 07.02.2018г (время проверки 07.02.2018-12 часов дня.);  - на момент обследования холодильник для хранения масла сливочного неисправен – отсутствует дверца в морозильной камере (в камере хранилось масло сливочное в пачках);  - в морозильной камере холодильника для хранения масла сливочного отсутствовал термометр.  В помещении сырого цеха (для обработки мяса и овощей) дошкольного учреждения имеется только один производственный стол при необходимом количестве не менее 2-х. | п.20.2.,18.1. СанПиН 2.4.1.3049-13  п.19.3. СанПиН 2.4.1.3049-13  п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13  п.13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.  п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13  п.13.1. приложение №4 к СанПиН 2.4.1.3049-13. |
| 3 | В дошкольном учреждении имеются повреждения гигиенического покрытия поверхностей помещений групп: стен, потолка, пола, что затрудняет проведение влажной уборки и дезинфекции | . п. 5.1, 5.2, 5.4, 5.5, 17.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» |
| 4 | В школьной столовой несколько банок с суточными пробами хранятся в неплотно закрытых емкостях (банках с неподходящими по резьбе крышками), | 1. п.14.11, приложение №11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |
| 5 | В школьной столовой дезинфицирующее средство «Део хлор люкс», в количестве 2 банок, хранится не в специально выделенном месте: в ящике стола заведующей, совместно с другими личными вещами, | п.2.9 СП 3.5.1378-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», п.5.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |
| 6 | В школьной столовой в цехе для готовых продуктов на пищеблоке, на раковине обнаружен мертвый таракан, что свидетельствует о недостаточно проводимых мероприятиях по дезинсекции (борьбе с насекомыми) | п. 5.23, п 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.12.17 СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». |
| 7 | В школьной столовой мойщица посуды допущена до работы без соответствующей гигиенической подготовки и аттестации, имеется гигиеническое обучение по специальности кастелянша, обучение по работе на предприятии общественного питания отсутствует | п.13.9, п 13.10, п 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |

Возможные мероприятия по их устранению:

1. Обеспечить меры для доведения до нормы уровней освещенности, качества горячей воды.

2. Принять меры по устранению нарушений в организации питания.

3. Устранить повреждения гигиенического покрытия поверхностей помещений путем проведения ремонта.

4. Установить необходимое количество производственного оборудования

5. Обеспечить надлежащее хранение дезинфицирующих средств, проведение качественной дезинфекции.

6. Обеспечить регулярное проведение дезинсекции помещений.

7. Не допускать до работы персонал без соответствующей гигиенической подготовки и аттестации

**Нарушения обязательных требований санитарного законодательства при осуществлении федерального государственного санитарного надзора в отношении предприятий по производству пищевых продуктов, общественного питания и торговли пищевыми продуктами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Всего | Плановые проверки | Внеплановые проверки |
| Количество проверок | 2 | 1 | 1 |
| Количество проверок, при которых применялись лабораторные и инструментальные методы исследования | 1 | 1 | 0 |
| Общее количество проверок, по итогам проведения которых выявлены правонарушения | 2 | 1 | 1 |
| Общее количество предписаний, выданных по результатам проведения проверок | 10 | 1 | 1 |
| Общее количество административных наказаний, наложенных по итогам проверок, в том числе по видам наказаний: | 1 | 0 | 1 |
| предупреждение | 0 | 0 | 0 |
| административный штраф | 4 | 3 | 1 |
| административное приостановление деятельности |  |  |  |
| Общая сумма наложенных административных штрафов, **тысяч рублей** | 7,5 | 2,5 | 5 |
| Общая сумма уплаченных, взысканных административных штрафов,  **тысяч рублей** | 7 | 2 | 5 |

Нарушения обязательных требований

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Выявленные нарушения | Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования |
| 1 | -Не организован производственный контроль, программа производственного контроля предоставлена  -Планировка и технические возможности не соответствуют государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам для обеспечения требуемых условий приема, хранения, переработки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работников. | п.1.4 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: в организациях торговли, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль  п. 1.3. СП 2.3.6.1066-01: ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, реализуемых в организации торговли, должен соответствовать виду и типу организации торговли. Планировка и технические возможности организации торговли должны соответствовать государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам для обеспечения требуемых условий приема, хранения, переработки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками. |
| 2 | **Нарушение требований к размещению организаций торговли и общественного питания:**  -Отсутствуют подземные туннели, специальное загрузочное помещение в магазине отсутствует  -Не обеспечены условия для сбора мусора и пищевых отходов: -установлено по одному контейнеру для сбора мусора и пищевых отходов, -для сбора отходов используются контейнеры без крышек; -контейнеры для сбора мусора и пищевых отходов установлены на площадках с твердым покрытием, размеры которых не превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны, максимальное расстояние 0,2м; -мусор вывозится не ежедневно; -дезинфекция емкостей не проводится.  -В помещении, предназначенном для изготовления пончиков, осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организации общественного питания: осуществляется торговля хлебом и хлебобулочными изделиями, привезенными с других объектов. В производственном помещении (цех по изготовлению пончиков) кроме пекаря находится постороннее лицо – продавец торговой точки по продаже хлеба, находится кассовый аппарат и т.п. | п.2.4 СП 2.3.6.1066-01: загрузку помещений следует предусматривать из подземных туннелей при наличии специальных загрузочных помещений  п. 2.7. В хозяйственной зоне устраиваются навесы для хранения тары и площадки для сбора мусора и пищевых отходов. Для сбора мусора и пищевых отходов предусматривают раздельные контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются на расстоянии не менее 25 м от организации торговли. Допускается сокращать указанное расстояние, исходя из местных условий размещения организаций торговли.  Контейнеры и мусоросборники очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема, но не реже 1 раза в сутки. В теплое время года они подвергаются дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.  Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов не проводится. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными.  п. 2.5. СП 2.3.6.1079-01: В организациях не размещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, а также не содержатся домашние животные и птица.  В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица. |
| 3 | **Нарушение требований к водоснабжению и канализации:** -Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод магазинов не разделена с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации на требуемых различных уровнях.  -Моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом менее 20 мм от верха приемной воронки, расположены на одном уровне или заходят внутрь. Также у них отсутствуют гидравлические затворы (сифоны).  -Прокладка внутренних канализационных сетей выполнена под потолком помещения, в котором на момент проверки фасуется сыр для продажи и которое предназначено для приготовления куры-гриль.  -Производственная канализация отсутствует, а оборудованная внутренняя хозяйственно-бытовая канализация магазина сбрасываются в канализацию зданий, в которых размещены.  -Отсутствуют производственные раковины. Для забора воды для проведения уборки, мытья пола и приготовления дезинфицирующего раствора используются раковины для мытья кухонной посуды.  -Моечные ванны в помещении для изготовления пончиков присоединены к канализационной сети без воздушного разрыва от верха приемной воронки.    -В организации отсутствует туалет для посетителей. | п. 3.3 СП 2.3.6.1066-01: внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.  п.3.4 СП 2.3.6.1066-013: моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).  п.3.6 СП 2.3.6.1066-013: прокладка внутренних канализационных сетей не допускается под потолком помещений, предназначенных для приема, подготовки продуктов к продаже, складских помещений.    п. 3.7. СП 2.3.6.1066-01: в организациях торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации не объединяются с канализацией этих зданий.  п. 3.3. СП 2.3.6.1079-01: все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья  п. 3.8 СП 2.3.6.1079-01: производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).  п. 3.14. СП 2.3.6.1079-01: все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается. |
| 4 | **Нарушение требований к обработке сырья и производству продукции:** -Отсутствуют условия для обработки яиц:  -отсутствует специально промаркированная емкость для обработки яиц,  -отсутствуют кальцинированная сода и дезинфицирующее и моющее средства, разрешенные для этих целей,  -отсутствуют емкости для приготовления 1-2% раствора кальцинированной соды и рабочего дезинфицирующего раствора, разрешенного для этих целей,  -отсутствует чистая промаркированная посуда для выкладывания чистого яйца.  То есть, дезинфекция яиц не проводится.  -Ежедневно до начала и по окончании жарки не велись записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами 3,4,5 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья". Журнал отсутствовал. | п. 8.19. СП 2.3.6.1079-01: обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды, 0,5%-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду  п. 8.16 СП 2.3.6.1079-01: ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведутся записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с [таблицами 3](#sub_30), [4](#sub_40), [5.](#sub_50) |
| 5 | **Нарушение требований к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли и общественного питания:** -У раковины для мытья рук отсутствует водоснабжение;  -Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится в одном помещении: в одном и том же помещении фасуют сыр, готовый к употреблению, и готовят куру-гриль  -Полы в торговом зале и в коридоре, где хранятся продукты не имеют ровную поверхность, напольная плитка треснула, образовались выбоины.  -Помещения используются с нарушением поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров: -в одном и том же помещении фасуют сыр, готовый к употреблению, и готовят куру-гриль (сначала сырые куриные полуфабрикаты маринуют, потом запекают в гриль- аппарате); - в проходных коридорах хранятся продукты питания и непродовольственные продукты (стиральные порошки, грунт, средства для мытья посуды и др.); - в проходных коридорах хранятся продукты питания сырые (овощи с землей, фрукты) и готовые к употреблению продукты ( чай, кофе, хлеб без упаковки и др.); -из фасовки нарезанные сыры проносят в торговый зал через коридор, где размещены сырые продукты, непродовольственные товары, складируются выбраковка и использованные коробки и полиэтиленовая пленка, предназначенные для утилизации.  -Раздельные складские помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отсутствуют; не выделены отдельные торговые зоны (отделы) для реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров  -Не выделены специально оборудованные помещения для приготовления куры-гриль:  - в одном и том же помещении фасуют сыр, готовый к употреблению, и готовят куру-гриль (сначала сырые куриные полуфабрикаты маринуют, потом запекают в гриль- аппарате).  -В штате отсутствует уборщица производственных помещений - уборка в помещении, в том числе мытье полов, проводится пекарем.  -Генеральная уборка не проводилась 1 раз в месяц. Журнал генеральных уборок отсутствует.  -На используемое в работе дезинфицирующее средство отсутствует инструкция.  -Отсутствие туалета для посетителей приводит к встречному движению персонала и посетителей. | п.5.4 СП 2.3.6.1066-01: помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже должны быть приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными.  В организациях торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для хранения продуктов.  Фасовочные помещения оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.  п.5.10 СП 2.3.6.1066-01: полы в организациях торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин, а также уклон в сторону трапов  п.5.2 СП 2.3.6.1066-01: в организациях торговли все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей.  п.5.6. СП 2.3.6.1066-01: в организациях торговли допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть раздельными. В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации продовольственных и непродовольственных товаров. Реализация непродовольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевые продукты. Расфасовка непродовольственных товаров в организациях продовольственной торговли запрещается.  п.5.3 СП 2.3.6.1066-01: организации торговли, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже: разрубочная для мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и др.  п.5.14 СП 2.3.6.1079-01: в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.  п. 5.12. СП 2.3.6.1079-01: не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений  5.15. СП 2.3.6.1079-01: в организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.  п. 5.1. СП 2.3.6.1079-01: объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. |
| 6 | **Нарушение требований к оборудованию, инвентарю и посуде:** -В качестве торговых прилавков и оборудования для хранения продуктов питания используются подтоварники из неокрашенного дерева, не подлежащие влажной уборке и дезинфекции, а также картонные коробки из-под других продуктов питания, стоят мягкие стулья у стола, находящегося в коридоре, где хранятся продукты питания.  -Холодильные установки не оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов или они неисправны.  -Не проводится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях и т.д. с помощью термометров и психрометров.  -Разделочный инвентарь не закреплен за каждым цехом: ножи и доски для сырых и готовых пищевых продуктов не промаркированы., они могут использоваться и в цехе по производству пончиков и при торговле хлебом. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции хранится совместно.  -В моечной не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. | п.6.1 СП 2.3.6.1066-01: организации торговли должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, изготовленными из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.  п. 6.2 СП 2.3.6.1066-01: все холодильные установки в организациях торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается. Охлаждаемые камеры рекомендуется оборудовать термореле и(или) системами автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима.  п. 6.4 СП 2.3.6.1066-01: контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д. производится ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей  п. 6.5. СП 2.3.6.1079-01: в целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.  Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен хранится раздельно.  п. 6.21. СП 2.3.6.1079-01: в моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств |
| 7 | **Нарушение требований к приему и хранению пищевых продуктов:** -Пищевая продукция не сопровождалась товаросопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость данной продукции и не имела документы, подтверждающие их качество и безопасность.  -На изготавливаемую и реализуемую в данных магазинах куру-гриль отсутствуют документы, подтверждающие их качество и безопасность – декларация о соответствии, а также документы на пищевое куриное сырье (ветеринарные свидетельства), а также товаросопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость пищевого куриного сырья.  -Осуществляется перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в приспособленную тару: коробки из-под бананов используются для хранения замороженной рыбной, куриной продукции, коробки из-под одних конфет или печенья используются для пересыпания других конфет.  -Осуществляется складирование пищевой продукции вне складских помещений в проходных коридорах;  -пищевые продукты в складских помещениях, коридорах, торговых залах хранятся на подтоварниках, изготовленных из необработанного дерева, поверхность которого легко не поддается мойке и дезинфекции, высота подтоварников менее 15 см (составляет около 10 см), подтоварники грязные;  -пищевые продукты в холодильных и морозильной камере хранятся без полок: бобины сыров лежат друг на друге на всю высоту, что создает трудности в их вытаскивании для проведения ежедневной влажной уборки;  -осуществляется складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных труб и канализационных труб.  -Коробки с конфетами хранятся друг на друге сверху на холодильных витринах в торговых залах, поверх стеллажей для хранения товара в коридорах и поверх торговых витрин в торговых залах.  -Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов превышает объем работающего холодильного оборудования.  -Допущено совместное хранение сырых продуктов вместе с готовыми пищевыми продуктами: в коридоре магазина находятся на хранении неупакованный хлеб в открытых ящиках и рядом – неупакованные фрукты (яблоки) в открытых ящиках, рядом капуста, упакованная в сетку.  -В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически не проверяются и не подвергаются переборке и очистки: в реализации находился чеснок с признаками порчи: проросший.  -Мешки с мукой не хранятся на подтоварниках на расстоянии до пола не менее 15 см, мешки хранятся в ящиках, расположенных непосредственно на полу.  -Хлеб хранится не на стеллажах, в шкафах, а на подоконниках, под столом и около стены в ящиках на полу без подтоварников.  -Допущено размораживание замороженных пищевых продуктов: тушка ЦБ потрошеная при установленных условиях хранения при температуре от – 180С – 12 мес. хранится в холодильной витрине, предназначенной для охлажденной продукции, + 1,3 0С  -Пищевые продукты (хлеб) выгружались из машины водителем-экспедитором без санитарной одежды, личная медицинская книжка у водителя отсутствует. | п.7.1 СП 2.3.6.1066-01: в организации торговли принимаются для хранения пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации и имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.  п.7.3 СП 2.3.6.1066-01: пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке. Перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару не допускается.  п.7.8 СП 2.3.6.1066-01: все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т. п. должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.  Складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом не проводится.  п.7.6 СП 2.3.6.1066-01: при хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т. п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.  п. 7.2 СП 2.3.6.1066-01: количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.  Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре не выше +6°С.  п. 7.7. СП 2.3.6.1066-01: не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.  п.7.14 СП 2.3.6.1066-01: в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке  п.7.23 СП 2.3.6.1079-01: крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.    п.7.26 СП 2.3.6.1079-01: хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.  п. 3.1.7 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.  п. 7.3. СП 2.3.6.1079-01: лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. |
| 8 | **Нарушение требований к реализации пищевых продуктов:** -Не соблюдаются санитарные требования к маркировке торгового инвентаря: используются разделочные доски без маркировки.  -Не соблюдаются требования к реализации скоропортящиеся пищевых продуктов, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяет осуществить их реализацию одномоментно. Реализация продуктов из вскрытых потребительских упаковок осуществляется более 12 часов с момента вскрытия упаковки. | п.8.5 СП 2.3.6.1066-01: при отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах  п.8.12 СП 2.3.6.1066-01: скоропортящиеся пищевые продукты, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяют осуществить их реализацию одномоментно (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 3 кг), допускается реализовывать вразвес в отделах. Реализация продуктов из вскрытых потребительских упаковок осуществляется в течение одного рабочего дня, но не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность). |
| 9 | **Нарушение требований к содержанию помещений и оборудования:** -Требуется текущий ремонт, не произведен по мере необходимости  -Ежемесячно не проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря посуды и др.  -Помещения, оборудование, инвентарь не содержатся в чистоте, по окончании работы не проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств.  -Для сбора отходов и мусора в помещениях не установлены металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками, используются приспособленные емкости без крышек и педального привода, или картонные коробки из-под товара.  -Не соблюдаются требования к использованию и хранению дезинфицирующих средств: используется дезинфицированное средство с истекшим сроком годности, отсутствуют мерные емкости для разведения дезинфицирующих растворов в соответствии с соотношениями воды и дез.средства, установленные в инструкции производителя, раствор готовится «на глазок», следовательно, дезинфекция помещений и оборудования не проводится.  -Не соблюдается режим мытья торгового инвентаря:  - для мытья ножей для нарезки сыра и нарезки куры-гриль, разделочных досок для нарезки сыра используются двугнёздные ванные, которые не могут использоваться по назначению, так как системы канализации неисправны, не подсоединены к ваннам; в рабочих инструкциях по мытью инвентаря указано дезинфицирующее средство, отсутствующее в магазине, используется другое.  -Уборочный инвентарь для уборки туалета хранится совместно с уборочным инвентарем для торгового зала в коридоре.  -Отсутствуют условия для качественного мытья посуды и фритюра: -отсутствуют термометры для измерения температуры воды; -мытье щетками с добавлением моющего средства в первой раковине невозможно, так как жарочный бак не помещается по размерам (1200мм Х 550мм Х 600мм) в раковину; по этой же причине невозможно ополаскивание проточной водой во второй раковине; -отсутствуют решетчатые полки, стеллажи для просушивания фритюрницы.  Санитарная обработка технологического оборудования (фритюрницы) не проводится по мере его загрязнения и по окончании работы: фритюрница моется через 4 дня, не полностью прочищается, в труднодоступных местах виден пригоревший жир. | п.10.8 СП 2.3.6.1066-01: текущий ремонт организаций торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости.  п.10.2 СП 2.3.6.1066-01: ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.  п.10.1 СП 2.3.6.1066-01: Все помещения организаций торговли, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств.  В организациях торговли при проведении уборки помещений рекомендуется использовать современное механизированное оборудование  п.10.4 СП 2.3.6.1066-01: для сбора отходов и мусора в помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы промываться разрешенными в установленном порядке для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, затем ополаскиваться горячей водой  п.10.7 СП 2.3.6.1066-01: в организациях торговли применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре производителя.  Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, где не допускается хранение пищевых продуктов.  п.10.5 СП 2.3.6.1066-01: режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов:  а) механическое удаление остатков пищевых продуктов;  б) мытье инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°С;  в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;  г) просушивание на специальных полках или решетках.  Ванны для мытья инвентаря регулярно промывают горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.  п.10.6 СП 2.3.6.1066-01: туалеты по мере необходимости и после окончания работы организации торговли моются и дезинфицируются. Для уборки туалетов выделяется специальный инвентарь, имеющий маркировку. Уборочный инвентарь для туалетов и спецодежда хранятся в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений. При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором  п. 6.16. СП 2.3.6.1079-01: мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:  - механическая очистка от остатков пищи;  - мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;  - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;  - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.  п.6.4 СП 2.3.6.1079-01: санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.  Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и насухо вытираются сухой чистой тканью. |
| 10 | **Нарушение требований к транспортировке пищевых продуктов:**    -Пищевые продукты выгружались из машины водителем-экспедитором без санитарной одежды  -Транспортировка хлеба осуществляется с нарушениями: в ящиках навалом (буханки хлеба, багеты друг на друге, не упакованы), а не на лотках или полках. Пластмассовые ящики в пыли. | п.11.3 СП 2.3.6.1066-01: шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.    п.11.6 СП 2.3.6.1066-01: хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом. |
| 11 | **Нарушение требований к личной гигиене персонала:** -Не у всех работников имеются личные медицинские книжки с внесенными результатами медицинских и лабораторных исследований, сведениях о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметкой о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.  -Лица, поступающие на работу, не проходят медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке  -У сотрудников недостаточно санитарной одежды: работают без головных уборов, имеется только сигнальный жилет зелено-оранжево-коричневого цвета по одному комплекту одежды, то есть сменить по мере загрязнения ее невозможно.  -Работники не соблюдают следующие правила личной гигиены:   * + пекарь при изготовлении пончиков не снимает кольцо,   + в помещении изготовления пончиков и реализации хлеба находятся личные предметы работников – дамские сумки,   + работник работает без санитарной одежды и колпака, её верхняя одежда висит на гвоздике в цехе по производству пончиков) непосредственно около входа в цех с улицы.   + пекарь перед началом работы надевала санитарную одежду не в раздевалке, а в цехе по производству пончиков.   -Не проведен осмотр открытых поверхностей тела пекаря на наличие гнойничковых заболеваний | п.13.2 СП 2.3.6.1066-01: на каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.  п.13.1. СП 2.3.6.1066-01: лица, поступающие на работу в организации торговли, проходят медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке  п.13.5 СП 2.3.6.1066-01: работники организации торговли обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:  - оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;  - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;  - работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;  - перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;  - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;  - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;  - не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).  13.4. СП 2.3.6.1079-0: работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:  - оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;  - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;  - при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками.  п. 13.5 СП 2.3.6.1079-01: ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются. |
| 12 | Нарушение требований технического регламента:  -Реализуемая пищевая продукция, не соответствовала требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (п.п.п.1,2,5 статьи 7, п.1 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»):  -обнаружено превышение нормы по показателям дрожжи и КМАФАнМ в пробах.  -При хранении и реализации пищевой продукции не соблюдались условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем.  -Отсутствует информация об условиях хранения, сроке годности пищевой продукции, этикетки (ярлыки) на таре поставщика не сохраняются до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.  -До потребителя не доводится информация о продукции при реализации пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке- при реализации расфасованных сыров, конфет.  -При изготовлении куры-гриль для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства не внедрены и не поддерживаются следующие процедуры:  - в программе производственного контроля не включены контролируемые этапы производства куры-гриль,  - не документируются информация о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции,  - состояние и содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства куры-гриль, не исключает загрязнение пищевой продукции,  - не соблюдение условий хранения пищевой продукции,  - нарушения правил личной гигиены, в том числе своевременного прохождения медицинского осмотра и гигиенической аттестации,  - ведение и хранение документации, соответствие произведенной пищевой продукции установленным требованиям,  - прослеживаемость пищевой продукции. | п. 1 статьи 7 ТР ТС 021/2011: пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.  п. 2 статьи 7 ТР ТС 021/2011: показатели [безопасности пищевой продукции](#sub_1043) установлены в [Приложениях 1](#sub_10000), [2](#sub_20000), [3](#sub_30000), [4](#sub_40000), [5](#sub_50000) и [6](#sub_60000) к настоящему техническому регламенту.  п. 5 статьи 7 ТР ТС 021/2011: в пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.  п. 1 статьи 10 ТР ТС 021/2011: изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных [изготовителей пищевой продукции](#sub_10413), обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.  п. 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011: при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и [срок годности](#sub_10448), установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.  п. 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011: при реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.  п. 9 статьи 17 ТР ТС 021/2011: пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.  п. 13 статьи 17 ТР ТС 021/2011: в случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.  п.3 статьи 10 ТР ТС 021/2011: для обеспечения [безопасности пищевой продукции](#sub_1043) в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:  1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;  2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;  3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;  4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;  5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;  6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;  7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;  8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем [загрязнение пищевой продукции](#sub_10416);  9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.  10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;  11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;  12) [прослеживаемость пищевой продукции](#sub_10443). |

Возможные мероприятия по их устранению:

1. Обеспечить проведение производственного контроля в полном объеме в соответствии с утвержденной программой производственного контроля
2. Обеспечить загрузку продуктов в специальные загрузочные помещения из подземных туннелей
3. Обеспечить сбор и удаление мусора и пищевых отходов в магазинах в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
4. Обеспечить раковины для мытья рук в фасовочных помещениях подводкой горячей и холодной воды.
5. Обеспечить систему внутренней канализации в соответствие санитарным требованиям.
6. Обеспечить ремонт (покраску) торгового оборудования для реализации сырых овощей и фруктов.
7. Обеспечить поверхности полов в торговом зале и в коридоре, где хранятся продукты, ровной, без выбоин.
8. Обеспечить расположение помещений с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров
9. Обеспечить наличие раздельных складских помещений для хранения продовольственных и непродовольственных товаров.
10. Обеспечить выделение отдельных торговых зон (отделов) для реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров в магазинах
11. Обеспечить проведение качественной генеральной уборки.
12. Обеспечить по окончании работы проведение влажной уборки и мытье с применением моющих средств.
13. Обеспечить сбор отходов и мусора в помещениях магазинов в соответствии с установленными требованиями: в металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками.
14. Обеспечить использование и хранение дезинфицирующих средств в соответствии с установленными требованиями.
15. Обеспечить наличие торгового оборудования, инвентаря, изготовленных из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.
16. Обеспечить мытье инвентаря в соответствии с установленными требованиями.
17. Обеспечить четкую маркировку инвентаря для каждого вида продуктов.
18. Не допускать перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика.
19. Обеспечить хранение пищевых продуктов в соответствии с установленными требованиями.
20. Обеспечить хранение пищевых продуктов на полках, стеллажах, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.
21. Запретить складирование пищевых продуктов в помещениях, где проложены водопроводные трубы и канализационные трубы.
22. Запретить использование помещения фасовочной для приема, подготовки продуктов к продаже, где прокладка внутренних канализационных сетей выполнена под потолком помещения.
23. Обеспечить оснащение холодильных установок термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.
24. Обеспечить ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов.
25. Обеспечить наличие у каждого работника личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.
26. Обеспечить отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов; раздельную подготовку, взвешивание и упаковку сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов.
27. Обеспечить раздельное хранение уборочного инвентаря для уборки туалета и торгового зала.
28. Обеспечить соответствие количества принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов объему работающего холодильного оборудования.
29. Не допускать совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.
30. Обеспечить сохранение этикеток (ярлыков) на таре поставщика до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.
31. проведение проверки, переборки и очистки овощей в процессе хранения в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза.
32. Обеспечить соблюдение требований к реализации скоропортящихся пищевых продуктов (не более 12 часов с момента вскрытия упаковки).
33. Не допускать размораживание (дефростацию) замороженных пищевых продуктов.
34. Обеспечить доведение информации до потребителя о пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, в полном объеме.
35. Обеспечить наличие достаточного количества санитарной одежды.
36. Обеспечить прием хлеба в чистых лотках, не навалом.
37. Обеспечить контроль соблюдения за соблюдением требований приемки пищевых продуктов: наличие у водителя-экспедитора, осуществляющего разгрузку пищевых продуктов, спецодежды.
38. Обеспечить хранение и реализацию пищевых продуктов при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.
39. Обеспечить наличие у пищевой продукции товаросопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость данной продукции, наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность.
40. Запретить производство куры-гриль из-за отсутствия документов, подтверждающих безопасность изготовленной продукции, отсутствие разработки, внедрения и поддержания процедур безопасности процессов производства пищевой продукции.
41. Обеспечить работниками соблюдение правил личной гигиены.
42. Обеспечить в организациях общественного питания ежедневное перед началом смены проведение осмотра открытых поверхностей тела, занятых приготовлением пончиков и их раздачей.
43. Обеспечить ежедневно до начала и по окончании жарки проверку качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведение записи по использованию фритюрных жиров.
44. Обеспечить объемно-планировочные, конструкторские решения и технические возможности помещений, предусматривающих последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, персонала и посетителей, требуемые условия приема, хранения, переработки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками.
45. Обеспечить оборудование унитаза и раковины для мытья рук персонала устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук.
46. Обеспечить соблюдение условий мытья оборудования по мере его загрязнения и по окончании работы.
47. Обеспечить в моечной наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
48. Обеспечить мытье пола в производственных помещениях организаций общественного питания уборщицей в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
49. Обеспечить закрепление за каждым цехом разделочного инвентаря, наличие специальной маркировки, раздельное хранение инвентаря для сырой и готовой продукции.
50. Оборудовать присоединение моечных ванн в цехах к канализационной сети с воздушным разрывом от верха приемной воронки.
51. Обеспечить хранение мешков с мукой и сахаром на подтоварниках на расстоянии до пола не менее 15 см в складском помещении.
52. Обеспечить хранение хлеба и хлебобулочных изделий на стеллажах, в шкафу, запретить хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола.
53. Обеспечить соблюдение правил товарного соседства при хранении хлеба: запретить хранение хлеба и хлебобулочных изделий, воспринимающих запахи, в помещении изготовления пончиков во фритюре, при жарке которых выделяется специфический запах.
54. Обеспечить дезинфекцию яиц в соответствии с установленными требованиями.
55. Обеспечить использование дезинфицирующих средств в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.
56. Оборудовать предприятие общественного питания туалетом для посетителей.

**Нарушения обязательных требований санитарного законодательства при осуществлении федерального государственного санитарного надзора в отношении организаций** прочих (обеспечивающих условия проживания в жилых домах, МКУ Снежинское лесничество, муниципальная похоронная служба)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Всего | Плановые проверки | Внеплановые проверки |
| Количество проверок | 4 | 0 | 4 |
| Количество проверок, при которых применялись лабораторные и инструментальные методы исследования | 2 | 0 | 2 |
| Общее количество проверок, по итогам проведения которых выявлены правонарушения | 2 | 0 | 2 |
| Общее количество предписаний, выданных по результатам проведения проверок | 2 | 0 | 2 |
| Общее количество административных наказаний, наложенных по итогам проверок, в том числе по видам наказаний: | 0 | 0 | 0 |
| предупреждение | 0 | 0 | 0 |
| административный штраф | 0 | 0 | 0 |
| административное приостановление деятельности | 0 | 0 | 0 |
| Общая сумма наложенных административных штрафов, **тысяч рублей** | 0 | 0 | 0 |
| Общая сумма уплаченных, взысканных административных штрафов,  **тысяч рублей** | 0 | 0 | 0 |

Нарушения обязательных требований

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Выявленные нарушения | Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования |
| 1 | Величина уровня звукового давления и уровня звука превышены в жилой квартире от инженерного оборудования, расположенного в соседнем помещении жилого дома. | п.6.1.6.СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», «Изменения и дополнения №1 к СанПиН 2.1.2.2645-10»: уровни шума при эксплуатации инженерного и технологического оборудования, установленных в помещениях общественного назначения (торговое, холодильное оборудование, звуковоспроизводящая аппаратура) не должны превышать предельно допустимые уровни шума и вибрации, установленные для жилых помещений. |
| 2 | На территории кладбища площадки для мусоросборников не имеют ограждения, ряд контейнеров установлены на земле без твердого покрытия. | п. 6.7. СанПиН 2.1.2882-11 "Гигиенические требования к размещению, устройству и содержанию кладбищ, зданий и сооружений похоронного назначения": площадки для мусоросборников должны быть ограждены и иметь твердое покрытие (асфальтирование, бетонирование). |

Возможные мероприятия по их устранению:

1. Обеспечить на кладбище площадки для мусоросборников ограждением, обеспечить твердое покрытие (асфальтирование, бетонирование) площадок для мусоросборников

2. Обеспечить соответствие допустимых уровней шума в жилой квартире в соответствие с санитарными правилами при эксплуатации общедомового инженерного оборудования.

**Нарушения обязательных требований законодательства в сфере донорства крови и ее компонентов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Всего | Плановые проверки | Внеплановые проверки |
| Количество проверок | 4 | 1 | 3 |
| Количество проверок, при которых применялись лабораторные и инструментальные методы исследования | 0 | 0 | 0 |
| Общее количество проверок, по итогам проведения которых выявлены правонарушения | 3 | 1 | 2 |
| Общее количество предписаний, выданных по результатам проведения проверок | 3 | 1 | 2 |
| Общее количество административных наказаний, наложенных по итогам проверок, в том числе по видам наказаний: | 1 | 1 | 0 |
| предупреждение | 0 | 0 | 0 |
| административный штраф | 1 | 1 | 0 |
| административное приостановление деятельности | 0 | 0 | 0 |
| Общая сумма наложенных административных штрафов, **тысяч рублей** | 20 | 20 | 0 |
| Общая сумма уплаченных, взысканных административных штрафов,  **тысяч рублей** | 20 | 20 | 0 |

Нарушения обязательных требований

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Выявленные нарушения | Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования |
| 1 | отсутствует холодильник медицинский (+20 - +60С) для хранения компонентов крови | п.3 приложения № 2 к приказу Минздравсоцразвития РФ от 28.03.2012 №278н «Об утверждении требований к организациям здравоохранения (структурным подразделениям), осуществляющим заготовку, переработку, хранение и обеспечение безопасности донорской крови и ее компонентов, и перечня оборудования для их оснащения» |
| 2 | записи об исполнителях работ регистрируются не в полном объеме, что затрудняет прослеживаемость:  - отсутствует подпись сотрудника, выдавшего и получившего компоненты крови, в журнале выдачи крови в отделения(указано наименование отделения) | п.п., 20, 25 приложения № 3 «Технического регламента о требованиях безопасности крови, ее продуктов, кровезамещающих растворов и технических средств, используемых в трансфузионно-инфузионной терапии», утвержденного постановлением Правительства РФ № 29 от 26.01.2010 |
| 3 | Не обеспечено размораживание свежезамороженной плазмы перед трансфузией с использованием специально предназначенного оборудования (плазморазмораживатель) | п.54 «Технического регламента о требованиях безопасности крови, ее продуктов, кровезамещающих растворов и технических средств, используемых в трансфузионной терапии», утвержденного постановлением Правительства РФ №29 от 26.01.2010;  п.3 приложения № 2 приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 28.03.2012г. №278н «Об утверждении требований к организациям здравоохранения (структурным подразделениям), осуществляющим заготовку, переработку, хранение и обеспечение безопасности донорской крови и ее компонентов, и перечня оборудования для их оснащения»;  п. 46 приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 02.04.2013г. №183н «Об утверждении правил клинического использования донорской крови и (или) ее компонентов» |

Возможные мероприятия по их устранению:

1. Обеспечить приобретение медицинских холодильников для хранения компонентов крови.
2. Обеспечить указание расшифровки подписи сотрудников в Журнале выдачи крови в отделения.
3. Обеспечить размораживание свежезамороженной плазмы с использованием специально предназначенного оборудования – плазморазмораживателя.

Разъяснение, какое поведение хозяйствующих субъектов является правомерным**.**

Одним из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду является обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

С целью соблюдения указанных прав хозяйствующие субъекты обязаны исполнять требования федерального законодательства.

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

- проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания;

- своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

В соответствии с Федеральным законом от 26.12.2008 N 294-ФЗ надзорная деятельность базируется на принципах презумпции добросовестности проверяемых субъектов, открытости и доступности нормативных актов, требования которых проверяются, ответственности государственного органа за нарушение законодательства при проведении проверки и т.д.

При проведении проверок права субъектов предпринимательской деятельности подлежат неукоснительному соблюдению. Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении проверок определены положениями Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ. Согласно положениям статьи 21 Федерального закона № 294-ФЗ представители хозяйствующих субъектов при проведении проверки имеют право:

1) непосредственно присутствовать при проведении проверки, давать объяснения по вопросам, относящимся к предмету проверки;

2) получать от органа государственного контроля информацию, которая относится к предмету проверки и предоставление которой предусмотрено настоящим Федеральным законом;

2.1) знакомиться с документами и (или) информацией, полученными органами государственного контроля (надзора) в рамках межведомственного информационного взаимодействия;

2.2) представлять документы и (или) информацию, запрашиваемые в рамках межведомственного информационного взаимодействия, в орган государственного контроля (надзора) по собственной инициативе;

3) знакомиться с результатами проверки и указывать в акте проверки о своем ознакомлении с результатами проверки, согласии или несогласии с ними;

4) обжаловать действия (бездействие) должностных лиц органа государственного контроля (надзора), повлекшие за собой нарушение прав лица;

5) привлекать Уполномоченного при Президенте Российской Федерации по защите прав предпринимателей либо уполномоченного по защите прав предпринимателей в субъекте Российской Федерации к участию в проверке.

Рекомендации хозяйствующим субъектам по соблюдению обязательных требований.

Межрегиональное управление №15 ФМБА России считает, что основными причинами возникновения нарушений установленных требований являются:

- незнание, недопонимание руководителями и работниками подконтрольных субъектов требований нормативно-правовых актов;

- недостаточная ответственность руководителей и работников подконтрольных субъектов;

- прием на работу персонала, не имеющего соответствующей профессиональной подготовки;

- недостаточное выделение финансовых средств для обеспечения надлежащего содержания помещений, обеспечения технологических процессов, осуществления производственного контроля.

*Возможные последствия невыполнения требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:*

- риск возникновения и распространения инфекционных заболеваний, увеличение случаев неинфекционных заболеваний (отравлений), в т.ч. среди детского населения, регистрация случаев профессиональных заболеваний;

- ухудшение качества реализуемых товаров и оказываемых населению услуг;

- ухудшение санитарно-эпидемиологической обстановки в Снежинскои городском округе (загрязнение атмосферного воздуха, питьевой воды, воды открытых водоемов, почвы и др.).

*Возможные последствия невыполнения требований законодательства в сфере безопасности донорства крови и ее компоннетов:*

- причинение вреда жизни, здоровью доноров в связи с донацией крови и (или) ее компонентов и реципиентов в связи с трансфузией ( переливанием) донорской крови и (или) ее компонентов.

В целях недопущения нарушений обязательных требований законодательства Межрегиональное управление №15 ФМБА России рекомендует руководителям хозяйствующих субъектов провести мероприятия, способствующие их устранению:

1. Изучать требования законодательства.
2. Осуществлять постоянное обучение персонала. При выявлении нарушений проводить дополнительную подготовку (инструктаж, аттестацию) персонала на знание требований нормативных документов.
3. Обеспечить системный контроль за соблюдением требований законодательства.
4. Обеспечить проведение производственного контроля, его соответствие технологическим регламентам и оперативное принятие управленческих решений в целях недопущения повторения обнаруженных несоответствий нормативно-технической документации.
5. Принимать на работу лиц, имеющих соответствующее профессиональное образование.
6. Обеспечить соответствие осуществляемых видов деятельности предъявляемым требованиям, в том числе площадей, набора помещений и их содержания, оборудования, транспорта и пр.

Разъяснение новых требований нормативных правовых актов (положения Федерального закона №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», вступившие в силу в 2017 г.).

1. *Прием уведомлений.*

В соответствии с постановлениями Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 года №584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» и Приказа ФМБА России от 06.08.2009 года №559 «Об организации учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» Межрегиональное управление № 15 ФМБА России осуществляет прием уведомлений о начале осуществления юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями на территории Озерского городского округа по перечню, утвержденному Правительством Российской Федерации.

Обращаем внимание предпринимателей и юридических лиц, что в соответствии со ст. 8 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (далее ФЗ №294 от 26.12.2008) юридические лица, индивидуальные предприниматели обязаны уведомлять о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности после государственной регистрации и постановки на учет в налоговом органе до начала фактического выполнения работ или предоставления услуг.

Постановлениями Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 года №584 утверждены Правила предоставления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и их учета; перечень работ и услуг в составе отдельных видов предпринимательской деятельности, о начале осуществления которых юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем представляется уведомление, форма уведомления о начале осуществления предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений.

 Прием уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности осуществляет Межрегиональное управление № 15 ФМБА России по адресу: ул. Дзержинского, 15, каб. 210 Жильцова Елена Степановна - старший специалист 1 разряда отдела специализированного надзора за радиационной безопасностью и условиями труда; Клименко Валерию Геннадьевну - старший специалист 1 разряда отдела специализированного надзора за радиационной безопасностью и условиями труда.

Уведомления о начале отдельных видов предпринимательской деятельности направляются по указанному адресу заказным почтовым отправлением с описью вложения или могут быть представлены в Управление непосредственно (лично). Прием уведомлений, представленных непосредственно (лично) осуществляется в Управление в установленные часы работы: с понедельника по пятницу с 14.00 до 16.30 (перерыв на обед с 13.00 до 14.00), тел. для справок (35146) 92797.

В случае представления уведомления непосредственно (лично) днем его подачи считается день регистрации уведомления в отделе специализированного надзора за радиационной безопасностью и условиями труда Управления. При необходимости специалисты помогут вам правильно заполнить уведомление (определить код вида деятельности и т.д.). При направлении уведомления по почте днем его подачи считается день отправки почтового отправления.

На сайте Федерального медико-биологического агентства  http://fmbaros.ru в разделе «Деятельность» подраздел «Государственные услуги» имеется возможность подать  уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности после регистрации на сайте, подать уведомление через портал государственных услуг [www.gosuslugi.ru](http://www.gosuslugi.ru/), [открыть на просмотр реестр уведомлений](http://reestr.nic-itep.ru/NoticeRegister/%D0%A3%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%BC%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F.aspx)**.**

Возможна подача уведомлений через Многофункциональный центр услуг населению.

 Уведомления о начале отдельных видов предпринимательской деятельности должны быть оформлены в соответствии с формой, утвержденной в приложении №2, постановления Правительства Российской Федерации от 16.07.2009г. №584.

Перечень документов, необходимых для предоставления государственной услуги:

- уведомление в 2 экземплярах по форме, предусмотренной [приложением N 2](garantf1://12068518.12000/) к Правилам представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений, утвержденным [постановлением](garantf1://12068518.0/) Правительством Российской Федерации от 16 июля 2009 г. N 584.

- заявление об изменениях, предусмотренных [пунктом 10](garantf1://12068518.1010/) Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений, утвержденных [постановлением](garantf1://12068518.0/) Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. N 584, в произвольной форме с приложением копий документов, подтверждающих факт внесения соответствующих изменений.

  За регистрацию уведомлений, внесение записи в реестр и представление сведений, содержащихся в реестре, информацию о порядке предоставления услуги, плата не взимается.

# С 1 января 2018 года уведомление о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности можно будет представить независимо от места осуществления своей деятельности, в том числе и через МФЦ.

# 

2. *Проверочные листы.*

ФМБА России определен перечень объектов, проверки которых с 1 октября 2017 года осуществляются с использованием проверочных листов (списков контрольных вопросов). Перечень утвержден Приказом ФМБА России от 16.08.2017 N 156 "Об утверждении Перечня типов (отдельных характеристик) производственных объектов, в отношении которых Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами, при проведении с 1 октября 2017 г. плановых проверок, предусматривается использование проверочных листов (списков контрольных вопросов)", с которым можно ознакомиться на сайте ФМБА России.

# В указанный перечень включены:

* предприятия торговли (в том числе предприятия торговли, реализующие универсальный ассортимент продовольственных товаров и предприятия торговли со специализированным ассортиментом продовольственных товаров: магазин, специализированный магазин, гастроном, супермаркет (универсам), дискаунтер, минимаркет, гипермаркет, киоск, торговый павильон);
* предприятия (объекты) общественного питания (ресторан, кафе, бар, закусочная, столовая, в том числе столовые при предприятиях и учреждениях, комбинат общественного, в том числе школьного питания, заготовочное предприятие питания, доготовочное предприятие питания, предприятия быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, вагон-ресторан, магазин (отдел) кулинарии);
* парикмахерские, салоны красоты, солярии;
* объекты по уничтожению химического оружия (технологическая часть);
* объекты по производству электрической и тепловой энергии (атомные станции)

Проверочные листы уже утверждены, используются при проведении надзорных мероприятий при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

*3. Перечни нормативно-правовых актов*

# Роспотребнадзор разложил требования к бизнесу по видам предпринимательской деятельности

Роспотребнадзор переработал Перечни нормативно-правовых актов (НПА), которые содержат обязательные требования к бизнесу и выполнение которых ведомство оценивает в рамках надзора в области защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического надзора.

Если [прежняя версия](http://base.garant.ru/71820994/) этих перечней была представлена в традиционном для госструктур виде – акты рассортированы только по юридической силе, то в обновленном формате перечни представляют собой таблицу, в которой каждая строка посвящена только отдельному виду предпринимательской деятельности и, соответственно, содержит только тот перечень актов, который релевантен для конкретного вида бизнеса.

При этом все НПА, исполнение которых будет проверять Роспотребнадзор и ФМБА России, разбиты в таблице на несколько групп. Отдельно выделены даже акты СССР и РСФСР, исполнение которых с 1 июля 2017 г. [не проверяется](http://base.garant.ru/12164247/36bfb7176e3e8bfebe718035887e4efc/#p_1076440295).

Таким образом, теперь гостиницы, булочные, ателье, парикмахерские и прочие субъекты могут не ломать голову над вопросом, обязаны ли они досконально изучить, в том числе, требования Техрегламента о безопасности низковольтного оборудования или ФЗ об обращении с пестицидами. Для того, чтобы определить свой "бизнес-минимум", достаточно просто найти в таблице название своего дела (например, "ремонт мебели" или "гостиница") либо свой код по [ОКВЭД 2](http://base.garant.ru/70650726/).

Перечни опубликованы на сайте Роспотребнадзора по ссылке: http://rospotrebnadzor.ru/region/perecen\_ob.php