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

**за 4 квартал 2017 года.**

Доклад по правоприменительной практики Межрегионального управления №15 ФМБА России подготовлен в соответствии с методическими рекомендациями по организации и проведению публичных обсуждений результатов правоприменительной практики, руководств по соблюдению обязательных требований органа государственного контроля (надзора), утвержденными на заседании проектного комитета по основному направлению стратегического развития «Реформа контрольно-надзорной деятельности». В соответствии с пунктами 2,3 чпсти 2 статьи 8.2 Федерального закона РФ от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля ( надзора) и муниципального контроля», положениями паспорта проекта «Внедрение системы комплексной профилактики нарушений обязательных требований» приоритетной программы «Реформа контрольно-надзорной деятельности» Управлением организовано проведение ежеквартальных публичных обсуждений результатов правоприменительной практики, руководств по соблюдению обязательных требований, входящих в компетенцию Управления.

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, так называемых руководств по соблюдению обязательных требований.

***Правоприменительная практика организации и проведения государственного контроля (надзора) за 4 квартал 2017 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 2016 года сформировало проект ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2017 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 2016 года на официальных сайтах: Генеральной прокуратуры РФ, Федерального медико-биологического агентства, Межрегионального управления № 15 ФМБА России.

В 2016 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 2017 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 2017 год предусмотрено 27 проверок в отношении субъектов осуществляющих деятельность на территории г. Снежинска. По классам опасности объекты надзора на 2017 год распределились следующим образом:

высокий риск (2 класс опасности) – 22 (81%)

значительный риск (3 класс опасности) – 5 (19%).

План содержит проверки субъектов, осуществляющих деятельность:

- 17 проверок (63%) - образовательные и прочие учреждения для детей и подростков;

- 6 проверок (22%) - организации летнего отдыха детей;

- 2 проверки (7%) - медицинские организации;

- 1 проверка (4%) - предприятия торговли;

- 1 проверка (4%) - промышленные предприятия.

Проверка промышленного предприятия АО «Газпромнефть-Урал» была исключена из плана проверок в связи с прекращением деятельности на объекте данным юридическим лицом. Данная автозаправочная станция передается в аренду разным юридическим лицам ежегодно, поэтому уже второй год подряд мы проверить безопасность данного объекта не можем.

Планом проверок медицинских организаций, осуществляющих трансфузию крови и ее компонентов на 2017 год было предусмотрено 6 проверок. Риск- ориентированный подход в сфере донорства крови и ее компонентов еще не внедрен.

Общее количество проведенных в 2017 году проверок за соблюдением законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия - 71, в сфере донорства крови и ее компонентов – 13. Общее количество проведенных проверок по сравнению с 2016 годом осталось на прежнем уровне.

В 2017 году плановые проверки проводились по плану согласованному с органами прокуратуры. Было запланировано 27 плановых проверок в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по санитарно-эпидемиологическому надзору и 6 проверок в сфере донорства крови и ее компонентов. Плановых проверок проведено – 32, по сравнению с 2016 годом количество плановых проверок осталось на прежнем уровне.

Внеплановых проверок в 2017 году проведено по санитарно-эпидемиологическому надзору – 45, в сфере донорства крови и ее компонентов - 7. 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 - 39; 1- при поступлении информации о возникновении угрозы причинения вреда жизни, здоровью граждан, 12 совместно с прокуратурой ЗАТО г.Снежинск.  По сравнению с 2016 годом количество внеплановых проверок осталось на том же уровне.

В прокуратуру Челябинской области в 2017 году было направлено 2 заявления о согласовании проведения внеплановых выездных проверок, из них согласовано 1 (50%) и отказано в 1 заявлении по основанию для проведения внеплановой выездной проверки – отсутствие оснований для выездной внеплановой проверки.

Количество проверок, при которых привлекалась экспертная организация ФГБУЗ ЦГиЭ №15 ФМБА России - 41, что составляет 58 % 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 46, из них 24 – плановые проверки, 22 – внеплановые проверки; в сфере донорства крови и ее компонентов – 9, из них 9 – плановые проверки, 3 – внеплановые проверки.

В 2017 году плановые проверки, при проведении которых выявлены правонарушения, составляют 92 %. По всем проверкам с нарушениями выданы предписания об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства и законодательства в сфере донорства крови и 1 предписание 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 – 71 %.

Внеплановые проверки, при проведении которых выявлены правонарушения, составляют 49 %. 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 – 11 %. Это свидетельствует о преимущественно выполняемых в установленный срок предписаниях.

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 26.

В 88% случаев постановление о назначении административного наказания вынесено в виде штрафа и в 12% случаев – в виде предупреждения.

Постановлений о назначении административного наказания вынесено в отношении граждан – 1, должностных лиц – 20, на индивидуальных предпринимателей – 2, на юридическое лицо – 3.

Общая сумма наложенных административных штрафов составила 162,5 тыс. рублей.

Общая сумма уплаченных (взысканных) административных штрафов составила 146,5 тыс. рублей.

В структуре вынесенных постановлений преобладают меры, наложенные:

- по статье 6.3 КоАП РФ – нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения – 7,

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

- по статье 6.5 КоАП РФ – нарушение санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде - 1,

- по статье 6.6 КоАП РФ – нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения - 4,

- по статье 6.7 ч.1 КоАП РФ – нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения - 8,

- 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 -3,

- по статье 19.5 ч. 1 КоАП РФ – невыполнение в установленный срок законного предписания – 1.

Одно постановление о привлечении к административной ответственности было обжаловано в суде, жалоба осталась без удовлетворения, нарушений установленных процессуальных требований со стороны надзорного органа не установлено, административное наказание в отношении должностного лица осталось в силе.

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 2017 году рассмотрено 76 обращений граждан и организаций о фактах нарушений санитарного законодательства.

Тематика обращений:

- о нарушении условий проживания в жилых помещениях – 36,

- о неудовлетворительном содержании территорий населенных мест, о нарушении к обращению с отходами – 12,

- о некачественных продуктах питания, об организации питания – 14,

- о нарушении условий труда, о нарушении использования источников физических факторов воздействия на человека – 5,

- о нарушении питьевого водоснабжения – 1.

Семь обращений были переадресованы по подведомственности, так как указанные вопросы не входили в компетенцию Межрегионального управления №15 ФМБА России в жилищную инспекцию Челябинской области, министерство экологии Челябинской области.

Рассмотрено с выездом на место 48 жалоб, в том числе 10 с лабораторно-инструментальными исследованиями.

Обращения решены положительно в 41 случаях, приняты меры в 17 случаях, разъяснено по 8 заявлениям. При выявлении нарушений санитарного законодательства выданы 3 предписания об устранении выявленных нарушений, 1 лицо привлечено к административной ответственности.

Кроме того, в порядке ч.5 ст. 8.2. Закона № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» вынесено 12 предостережений о недопущении нарушения обязательных требований.

***Руководство по соблюдению обязательных требований за 4 квартал 2017 года.***

В 4 квартале 2017 года среди типовых нарушений как при плановых так и при внеплановых проверках, связанных с нарушением обязательных требований обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения отмечаются следующие нарушения.

Типовые нарушения обязательных требований санитарного законодательства, выявленные в 4 квартале 2017 года по разделу гигиены труда.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Как делать нельзя» (типичные нарушения обязательных требований) | Как должно быть (№ пункта и название нормативного документа) |
| 1. | Не соответствие физических факторов гигиеническим нормативам: |  |
| 2 | Исследуемые пробы водопроводнойгорячей воды не соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.2496-09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по санитарно-химическим показателям. | п.3.1.10. СанПиН 2.1.4.2496-09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по санитарно-химическим показателям (При эксплуатации СЦГВ температура воды в местах водозабора не должна быть ниже +600С, статическом давлении не менее 0.05мПа при заполненных трубопроводах и водонагревателях водопроводной водой). |
| 3 | Величина уровня звукового давления и уровня звука, измеренные в спальной комнате кв. №161, дома №7 по ул. Мира, г. Снежинска не соответствуют требованиям СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» с «Изменениями и дополнениями №1 к СанПиН 2.1.2.2645-10». | п.6.1.6. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» с «Изменениями и дополнениями №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). |

Типовые нарушения обязательных требований санитарного законодательства, выявленные в 4 квартале 2017 года по разделу гигиены детей и подростков.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Как делать нельзя» (типичные нарушения обязательных требований) | Как должно быть (№ пункта и название нормативного документа) |
| 1 | пробы горячей воды, отобранные в помещениях объекта не соответствуют санитарным требованиям по температуре | Температура горячей воды в местах водоразбора независимо от применяемой системы теплоснабжения должна быть не ниже 60°С и не выше 75°С.  п.2.4.СанПиН2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения |
| 2 | Несоответствие витаминизированного блюда по содержанию витамина «С» санитарным требованиям | Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).  Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.  п.9.4.СанПиН2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».  В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.  Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.  Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.  При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.  Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед реализацией.  Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).  Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ([таблица 2](file:///\\Server-ru15\f\Сотрудники\Шаруда\Отчет%20о%20прприм%20практике%202017%20(СЭБ).docx#sub_1802) Приложения N 8), который хранится один год.  приложение №4, п.14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 |
| 3 | Нарушение требований к учебной мебели:  Детская мебель не соответствует санитарным требованиям(не соответствует по размеру. Учебная мебель для начальной школы в классах не имеет регулятора наклона рабочей плоскости | Основным видом ученической мебели для обучающихся начального общего образования должна быть школьная парта, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты должен составлять 7-15°. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5-6 см - 2-го и 3-го номеров и на 7-8 см у парт 4-го номера.  Размеры учебной мебели в зависимости от роста обучающихся должны соответствовать значениям, приведенным в [таблице 1](file:///\\Server-ru15\f\Сотрудники\Шаруда\Отчет%20о%20прприм%20практике%202017%20(СЭБ).docx#sub_1001)**.**  п.5.3. СанПиН 2.4.2.2821-10. «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».  п.7.1. СанПиН 2.4.4.3172-14 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей"  Стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей  п.6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». |
| 4 | Нарушение санитарного законодательства в области несоответствия гигиеническим нормативам объектов окружающей среды:  В смывах с объектов окружающей среды обнаружены БГКП | СанПиН 2.1.2.1188-03  «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».  В дошкольных образовательных организациях для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. При децентрализованном водоснабжении буфетная обеспечивается емкостями для мытья посуды. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.  Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.  Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.  Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.  Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.  Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.  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». |
| 5 | Нарушение санитарного законодательства к содержанию помещений:  Нарушено гигиеническое покрытие полов, стен в помещениях, мебели | Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами.  Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).  Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.  Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.  Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.  п.5.5. п.5.4.,17.1, 17.2 СанПиН 2.4.1.3049-13«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».,  Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена.  п.4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».,  п.3.8. СанПиН2.4.4.3172-14 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей" |
| 6 | Нарушение санитарного законодательства к содержанию оборудования:  Неисправное технологическое оборудование на пищеблоках | Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.  В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.  Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.  п.4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. п.13.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». |
| 7 | В туалетах мальчиков и девочек 1,2,3 этажа старшего звена общеобразовательной школы отсутствуют кабины с дверями | п. 4.25 СанПиН2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» |
| 8 | Согласно протоколу лабораторных испытаний коэффициент выполнения калорийности супа в детских дошкольных учреждениях составляет 0,4-07 при норме 1,0 , что ухудшает питание детей. | Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно [Приложению N 7](file:///\\Server-ru15\f\Сотрудники\Шаруда\Отчет%20о%20прприм%20практике%202017%20(СЭБ).docx#sub_1700).  п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». |
| 9 | Локальные вытяжные системы вентиляции от технологического оборудования пищеблока в детском дошкольном учреждении отсутствуют.  Недостаточный воздухообмен в помещениях групповых ячеек. | Здания дошкольных образовательных организаций оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях.  Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год.  Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.  Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.  п.8.1, 13.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» |
| 10 | Искусственное освещение в групповом помещении группы выполнено потолочными светильниками со светодиодами, что не допускается. | Уровни естественного и искусственного освещения в дошкольных образовательных организациях должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.  п.7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»  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" |
| 11 | Проба кипяченой воды из чайника в групповой ячейке не соответствует требованиям СанПиН2.1.4.1074-01 по микробиологическим показателям: ОМЧ в пробе 71 КОЕ/мл при норме не более 50 КОЕ/мл, ОКБ в пробе 1КОЕ в 100мл, ТКБ в пробе 1КОЕ в 100мл в норме бактерии должны отсутствовать. | Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать [требованиям](garantF1://4077988.1000) на питьевую воду.  п.п.9.3., 14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» |
| 12 | В исследованной пробе творога 9% жирности поступившего для питания детей в детское дошкольное учреждение (производитель «Агрико» г.Сухой лог) с датой изготовления 05.12.2017г обнаружены бактерии группы кишечной палочки в 0,001г, что не допускается. | п.33 и приложения №8 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (TP ТС 033/2013). В пробе сметаны 20% жирности с датой изготовления 05.12.2017 (производитель СПСК «Октябрьский» Челябинская область) обнаружены бактерии группы кишечной палочки в 0,001г, что не соответствует требованиям п.33 и приложения №8 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (TP ТС 033/2013). |
| 13 | Уровень искусственной освещенности классных досок в кабинетах средней общеобразовательной школы ниже нормируемых показателей, что является нарушением требований.  В учебных кабинетах классные доски не оборудованы светильниками местного освещения. | Классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок.  Рекомендуется светильники размещать выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.  п.7.2.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». |
| 14 | В учебных кабинетах классные доски для письма мелом имеют старую, изношенную светло коричневую поверхность. | Классные доски (с использованием мела) должны быть изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаться влажной губкой, быть износостойкими, иметь темно-зеленый или темно-коричневый цвет и антибликовое покрытие.  Классные доски должны иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.  При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастным (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого).  Допускается оборудование учебных помещений и кабинетов интерактивными досками, сенсорными экранами, информационными панелями и другими средствами отображения информации, отвечающими гигиеническим требованиям. При использовании интерактивной доски и проекционного экрана необходимо обеспечить равномерное ее освещение и отсутствие световых пятен повышенной яркости. п. 5.7. СанПиН2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». |
| 15 | Специальных контейнеров для хранения перегоревших ламп в школе нет . | Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер в специально выделенном помещении и направляют на утилизацию в соответствии с действующими нормативными документами.  п. 7.2.10. СанПиН2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». |
| 16 | Ассортимент школьного буфетана 2017-18гг не согласован с Межрегиональным управлением № ФМБА России. | Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.  п.п. 6.5. и 6.31. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 17 | Суточные пробы готовой пищи на пищеблоке школы отбираются в банки без крышек. Суточные пробы пищи за 26.10.17 (завтрак и обед) не отобраны и на момент проверки отсутствуют. | С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб [приложения 11](file:///\\Server-ru15\f\Сотрудники\Шаруда\Отчет%20о%20прприм%20практике%202017%20(СЭБ).docx#sub_110000)настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.  п.п. 14.11. и приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 18 | На складе сыпучих продуктов часть мешков с продуктами находится на полу, что не соответствует требованиям. На полу в коридоре ржаной хлеб в мешках в большом количестве, что не допустимо. | п.5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 19 | На складе сыпучих продуктов находилась верхняя одежда персонала (пуховики), что не недопустимо. | В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).  п.13.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 20 | На пищеблоке в общеобразовательной школе производственные и подсобные помещения не содержатся в порядке и чистоте: на полу в горячем цехе и коридоре мусор: коробки из под продуктов, яичная скорлупа, бумага и др., что не допустимо. | Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.  п.5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 21 | В шкафу для чистой санитарной одежды коробки, посторонние предметы, чистой санитарной одежды на момент проверки нет, т.е. персонал пищеблока школы не обеспечен санитарной одеждой в количестве не менее 3 комплектов на 1 работника. | Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.  В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).  п.13.3,13.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 22 | Повар на момент проверки занимается приготовлением пищи в грязной санитарной одежде, не заменила ее по мере загрязнения. | Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.  Работники столовой обязаны:  - приходить на работу в чистой одежде и обуви;  - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;  - тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;  - коротко стричь ногти;  - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;  - работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;  - не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;  - не принимать пищу и не курить на рабочем месте.  п.13.3, 13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 23 | В туалете для сотрудников пищеблока школы отсутствовало мыло и не работало электрополотенце, отсутствовали бумажные полотенца для рук. | В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.  Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.  п.13.1, 13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 24 | В холодильнике горячего цеха пищеблока школы хранятся остатки пищи от предыдущих дней: мясо под майонезом и сыром, напиток в стаканах, салат, в молочно-жировом холодильнике хранятся заправленные майонезом салаты в непромаркированных кастрюлях, что недопустимо. | Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс °С. Хранение заправленных салатов не допускается.  Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.  п.п.8.28., 8.29, 8.25. 8.23 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 25 | У тренеров, занимающихся с детьми в спортивной школе  - отсутствует личная медицинская книжка;  - отсутствуют допуск по состоянию здоровья ( в том числе периодические медицинские обследования), пройденная профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. | ст.34, 36 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,  п. 10.1 СП 2.1.2.3304-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта»,  п.18 приложения 2 приказа Минздравсоцразвития от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»,  п.1 приложения 1 приказа Минздрава РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций». |

Типовые нарушения обязательных требований санитарного законодательства, выявленные в 4 квартале 2017 года по эпидемиологии.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Как делать нельзя» (типичные нарушения обязательных требований) | Как должно быть (№ пункта и название нормативного документа) |
| 1 | Нарушение санитарного законодательства в области медицинского обслуживания населения:  Не обеспечен ежедневный амбулаторный прием медицинскими работниками с целью выявления заболевших детей, своевременную их изоляцию, оказание первичной медицинской помощи, транспортирование в медицинскую организацию в организации социальной защиты детей | п. 14.1. СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей":  -Медицинские работники проводят:  -медицинские осмотры детей при поступлении в организацию с целью выявления больных;  -систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонениями в состоянии здоровья;  -работу по организации профилактических осмотров детей;  - распределение детей на медицинские группы для занятий физкультурой;  -информирование руководителей организаций, воспитателей, работника по физическому воспитанию и трудовому обучению о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;  -ежедневный амбулаторный прием с целью выявления заболевших детей, своевременную их изоляцию, оказание первичной медицинской помощи, транспортирование в медицинскую организацию;  -сообщение в территориальные медицинские организации о случаях инфекционных заболеваний среди детей;  -осуществление (контроль) реализации индивидуальных программ реабилитации детей-инвалидов;  -систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории, соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом;  - организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;  - медицинский контроль за организацией физического воспитания и трудового обучения, за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья детей; проведение работы по формированию здорового образа жизни;  - контроль за организацией питания. |
| 2 | Нарушение санитарного законодательства к дезинфекционной деятельности:  -Ёмкости с дезинфицирующими растворами не обеспечены четкими надписями с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности | п. 4.1.5. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»:  -емкости с дезинфицирующими, моющими и стерилизующими средствами должны иметь четкие надписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности. |
| 3 | У сотрудника детского дошкольного образовательного учреждения, отсутствует отметка о прохождении гигиенического обучения и аттестации. Сотрудники детского дошкольного образовательного учреждения имеются отказы от профилактических прививок по национальному календарю (АДСм). У сотрудников, осуществляющих работы по уборке и дезинфекции в помещениях спортивной школы, где занимаются дети, отсутствуют личные медицинские книжки. | п.19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»  -каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которой должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.  п. 1.8, 1.9 СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»:  -Работники организации дополнительного образования должны проходить предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.  Работники организаций дополнительного образования проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию приприеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в два года. Работники организаций дополнительного образования должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.  - Каждый работник организации дополнительного образования должен иметь личную медицинскую книжку с результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. |
| 4 | В образовательной организации дополнительного образования детей отсутствует сотрудник, прошедший профессиональную подготовку и аттестацию по проведению дезинфекционных мероприятий | п.2.20 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»:  -Лица, занимающиеся дезинфекционной деятельностью, проходят профессиональную подготовку и аттестацию, включая вопросы безопасного осуществления работ, оказания первой доврачебной помощи при отравлении дезсредствами. |

Типовые нарушения обязательных требований санитарного законодательства, выявленные в 4 квартале 2017 года по разделу гигиены питания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Как делать нельзя» (типичные нарушения обязательных требований) | Как должно быть (№ пункта и название нормативного документа) |
| 1 | Нарушение санитарного законодательства при обращении с отходами в торговой организации:  -Не обеспечено наличие отдельного контейнера с крышкой для сбора мусора;  -Площадка, на которой установлены контейнеры для сбора пищевых отходов и мусора не обеспечена твердым покрытием, размер которого превышает площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны  -Не обеспечено проведение очистки и дезинфекции мусоросборников после их очищения  -На прилегающей территории к магазину - кучи строительных отходов  -Контейнеры для сбора мусора и пищевых отходов не обеспечены крышками; | п.2.7. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»:  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. |
| 2 | Нарушение санитарного законодательства к содержанию помещений:  -Требуется проведение ремонта  -Не проводится влажная уборка с применением моющих средств ежедневно по окончании работы (полки холодильных витрин грязные, имеются скопления пыли, под холодильным оборудованием – также скопления пыли, полы во всех помещениях, в том числе подсобных и складских – грязные);  - ежемесячно не проводится генеральная уборка с дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря и др.  -отсутствует спецодежда для уборки туалета, также отсутствует отдельно выделенная ткань и емкость для дезинфицирующего раствора для протирания вентелей водопроводных кранов, ручек и затворов дверей, спусковых ручек и других поверхностей, которых касаются руки человека при посещении туалета | п.5.9 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: для отделки, облицовки и окраски помещений организаций торговли используются материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.  Асфальтовые полы допускаются только на площадках для выгрузки пищевых продуктов из автомобилей.  п. 5.10 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»:Полы в организациях торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин, а также уклон в сторону трапов.  п. 10.8. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: текущий ремонт организаций торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости.  п.10.1. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: все помещения организаций торговли, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств  п.10.1. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.  п.10.6. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: 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. |
| 3 | Нарушение санитарного законодательства к личной гигиене персонала:  -сотрудники магазинов работают без колпаков или косынок;  отсутствует мыло, полотенца в туалетах для персонала  - у продавца-кассира в личной медицинской книжке отсутствует отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации | п.13.5. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: 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).  п.13.2. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: 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. |
| 4 | Нарушение санитарного законодательства по водоснабжению и канализации:  -унитазы в сан.узлах для персонала не оборудованы устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук;  - загрузочная не оборудована краном со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов | п.3.9. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: все стационарные организации торговли оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук персонала. Организации торговли, торговой площадью более 1000 м2, оборудуются туалетами для посетителей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть раздельными.  Во всех строящихся и реконструируемых организациях торговли унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т.п.).  п.3.8. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: загрузочную, камеру хранения пищевых отходов, тамбуры туалетов для персонала следует оборудовать кранами со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также трапами с уклоном пола к ним. |
| 5 | Нарушение санитарного законодательства к хранению пищевых продуктов:  -стеллажи для товаров изготовлены из неокрашенного дерева, поверхность не гладкая с занозами, не поддается мойке и дезинфекции;  -- в помещении вентиляционной камеры хранится бытовая химия и косметика, на полу хранятся коробки с жидким мылом, одноразовыми платками  -совмещено хранение продовольственных и непродовольственных товаров;  -обнаружено хранение продуктов в проходных коридорах  - в процессе хранения пищевой продукции нарушены условия хранения, установленные производителем;  -на прилавке в торговом зале реализовывалась вареная колбаса с истекшим сроком годности | п.7.8. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: 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.7.7. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: 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.5.4. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже должны быть приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными.  п.8.24. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: в организациях торговли запрещается реализация продукции:  - при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;  п.4 ст.5 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв. [Решением](garantf1://70006650.0/) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880: пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза;  п.12 ст.17 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв. [Решением](garantf1://70006650.0/) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880: при реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем;  п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв. [Решением](garantf1://70006650.0/) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880: При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и [срок годности](file:///\\Server-ru15\f\Сотрудники\Аксенова\Отчет%20о%20прприм%20практике%202017%20(СЭБ).docx#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. |
| 6 | Несоблюдение требований к проведению производственный контроля: лабораторный производственный контроль не проводится, результаты исследований за 2017 год не представлены | п.14.1. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: руководитель организации торговли обеспечивает: - организацию производственного контроля |

Типовые нарушения обязательных требований санитарного законодательства, выявленные в 4 квартале 2017 года по разделу коммунальной гигиены

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Как делать нельзя» (типичные нарушения обязательных требований) | Как должно быть (№ пункта и название нормативного документа) |
| 51 | Нарушение санитарного законодательства в области несоответствия очистки и обеззараживания сточной воды:  Не соответствует требованиям вода сточной после очистки и обеззараживания перед сбросом в водоем | п.4.1 СанПиН 2.1.5.980-00 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод»: в целях охраны водных объектов от загрязнения не допускается: сбрасывать в водные объекты сточные воды (производственные, хозяйственно-бытовые, поверхностно-ливневые и т.д.), которые:  - могут быть устранены путем организации малоотходных производств, рациональной технологии, максимального использования в системах оборотного и повторного водоснабжения после соответствующей очистки и обеззараживания в промышленности, городском хозяйстве и для орошения в сельском хозяйстве;  - содержат возбудителей инфекционных заболеваний бактериальной, вирусной и паразитарной природы. Сточные воды, опасные по эпидемиологическому критерию, могут сбрасываться в водные объекты только после соответствующей очистки и обеззараживания до числа термотолерантных колиформных бактерий КОЕ/100 мл <= 100, числа общих колиформных бактерий КОЕ/100 мл <= 500 и числа колифагов БОЕ/100 мл <= 100;  - содержат вещества (или продукты их трансформации), для которых не установлены гигиенические ПДК или ОДУ, а также отсутствуют методы их определения;  - содержат чрезвычайно опасные вещества, для которых нормативы установлены с пометкой "отсутствие" |
| 22 | Нарушение санитарного законодательства к содержанию оборудования:  Не проведена ежегодная проверка эффективности работы механической приточно-вытяжной вентиляции в медицинской организации | п.6.5 главы 1 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»: системы механической приточно-вытяжной вентиляции должны быть паспортизированы. Эксплуатация (обслуживание) механической приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования осуществляется ответственным лицом организации или другой специализированной организацией. Один раз в год проводится проверка эффективности работы, текущие ремонты (при необходимости), а также очистка и дезинфекция систем механической приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования. |
| 33 | Нарушение санитарного законодательства по водоснабжению  Не обеспечено соответствие качества воды из резервуара насосно-фильтровальной станции пл. 21 и разводящей сети пл. 21 требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 | п. 3.5. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»: благоприятные органолептические свойства воды определяются ее соответствием нормативам. |

Типовые нарушения обязательных требований санитарного законодательства, выявленные в 4 квартале 2017 года в сфере донорства крови и ее компонентов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Как делать нельзя» (типичные нарушения обязательных требований) | Как должно быть (№ пункта и название нормативного документа) |
| 1. | На период ежегодного отпуска врача-трансфузиолога отсутствует врач, имеющий обучение по специальности «Трансфузиология» | п. 1.1 приказа Минздрава России от 29.05.1997г. №172 «О введении в номенклатуру врачебных и провизорских специальностей «Трансфузиология»: врач-трансфузиолог должен быть постоянно. |
| 2. | В историях болезни после переливании компонентов донорской крови в некоторых протоколах трансфузий не отражается цвет мочи, объем мочеотделения.  В один протокол переливания крови включено несколько переливаний из разных гемаконтейнеров, при этом температура тела, артериальное давление, пульс, диурез и цвет мочи фиксируются только после проведения трансфузии из последнего гемокона. | п. 6 приказа Минздрава Российской Федерации от 25.11.2002 г. №363 «Об утверждении инструкции по применению компонентов крови»: Контролируется наличие и почасовой объем мочеотделения и сохранение нормального цвета мочи. На следующий день после переливания обязательно производят клинический анализ крови и мочи.  п. 19 приказа Минздрава Российской Федерации от 02.04.2013г. №183н «Об утверждении правил клинического использования донорской крови и (или) ее компонентов»: Реципиент после трансфузии (переливания) донорской крови и (или) ее компонентов должен в течение 2 часов соблюдать постельный режим. Лечащий или дежурный врач контролирует его температуру тела, артериальное давление, пульс, диурез, цвет мочи и фиксирует эти показатели в медицинской карте реципиента. На следующий день после трансфузии (переливания) донорской крови и (или) ее компонентов производится клинический анализ крови и мочи |
| 3. | Записи об исполнителях работ регистрируются не в полном объеме, что затрудняет прослеживаемость:  - на титульном листе в историях болезни невозможно установить лиц, определявших группу крови и резус фактор из-за отсутствия расшифровки подписей;  - нет расшифровки подписи на бланках из клинико-диагностической лаборатории;  - отсутствует подпись сотрудника в журнале выдачи крови в 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 от 26.01.2010 №29: прослеживаемость донорской крови и ее компонентов должна обеспечиваться маркировкой объекта идентификации с последовательной регистрацией необходимых данных о донорах, донациях, расходных материалах, выполнении работ и об исполнителях работ.  При заготовке донорской крови и ее компонентов необходимо прослеживать прохождение донорской крови и ее компонентов от донора до реципиента. Формы регистрационных документов и порядок регистрации данных, необходимых для обеспечения прослеживаемости донорской крови и ее компонентов, разрабатываются и утверждаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения. Все регистрационные данные должны удостоверяться подписью исполнителя. |
| 4. | В проверенных медицинских картах при переливании эритроцитсодержащих компонентов донорской крови не определялся фенотип реципиента.  Первичное определение резус-принадлежности врачами клинических отделений, в частности в хирургическом отделении, отделении реанимации и анестезиологии, терапевтическом отделении, не проводится, используются данные КДЛ; цоликлон анти D для определения резус-принадлежности в клинических отделениях отсутствует, согласно представленным инструкциям проведение первичного определения резус-принадлежности реципиента врачом, осуществляющим гемотрансфузию, не предусмотрено | п.п. 8, 22в, 25а, 32 приказа Минздрава Российской Федерации от 02.04.2013г. №183н «Об утверждении правил клинического использования донорской крови и (или) ее компонентов»:  Подтверждающее определение группы крови по системе ABO и резус-принадлежности, а также  фенотипирование по антигенам C, c, E, e, , K, k и определение антиэритроцитарных антител у  реципиента осуществляется в клинико-диагностической лаборатории.  Результаты подтверждающего определения группы крови ABO и резус-принадлежности, а также  фенотипирования по антигенам C, c, E, e, , K, k и определения антиэритроцитарных антител у  реципиента вносятся в медицинскую документацию, отражающую состояние здоровья реципиента.  Запрещается переносить данные о группе крови и резус-принадлежности в медицинскую  документацию, отражающую состояние здоровья реципиента, организации, в которой планируется  проведение трансфузии (переливания) донорской крови и (или) ее компонентов реципиенту, с  медицинской документации, отражающей состояние здоровья реципиента, других организаций, где  ранее реципиенту была оказана медицинская помощь, в том числе включающая трансфузию  (переливание) донорской крови и (или) ее компонентов, или проводилось его медицинское обследование. Определение антигенов эритроцитов C, c, E, e, , K и k с использованием реагентов,  содержащих соответствующие антитела (у детей до 18 лет, женщин детородного возраста и  беременных, реиципиентов с отягощенным трансфузионным анамнезом, имеющих антитела к антигенам  эритноцитов, реципиентов, нуждающихся в многократных (в том числе повторных) трансфузиях (переливаниях) донорской крови и (или) ее компонентов (кардиохирургия, трансплантология, ортопедия, онкология, онкогематология, травматология, гематология). по данным медицинской документации, отражающей состояние здоровья реципиента, и данным  на этикетке контейнера консервированной донорской крови или эритроцитсодержащих компонентов  удостовериться, что фенотипы реципиента и донора совместимы. Для гетерозиготных реципиентов (Cc,  Ee, Kk) совместимыми считают как гетеро-, так и гомозиготных доноров: Cc, CC и cc; Ee, EE и ee; Kk, KK  и kk соответственно. Для гомозиготных реципиентов (CC, EE, KK) совместимыми являются только  гомозиготные доноры. Подбор доноров крови и (или) ее компонентов, совместимых с реципиентом по  Rh-Hr и Kk, при трансфузии (переливании) эритроцитсодержащих компонентов осуществляется в  соответствии с таблицей, приведенной в приложении N 2 к настоящим Правилам. Донорская кровь и эритроцитсодержащие компоненты переливаются только той группы  системы ABO и той резус- и Келл-принадлежности, которая имеется у реципиента. При наличии  медицинских показаний подбор пары "донор - реципиент" проводят с учетом антигенов C, c, E, e, , K  и k.  При плановой трансфузии (переливании) консервированной крови и эритроцитсодержащих  компонентов для предупреждения реакций и осложнений, а также аллоиммунизации реципиентов  проводятся совместимые трансфузии (переливания) с использованием эритроцитов доноров,  фенотипированных по 10 антигенам (A, B, D, C, c, E, e, , K и k) для групп реципиентов, указанных в  подпункте "в" пункта 22 настоящих Правил.  П.3 приложения №3 «Технического регламента о требованиях безопасности крови, ее продуктов, кровезамещающих растворов и технических средств, используемых в трансфузионно-инфузионной терапии», утвержденного постановлением Правительства РФ от 26.01.2010 №29: Персонал, занятый в процессах заготовки, переработки, хранения, транспортировки и применения донорской крови и ее компонентов, обязан принимать предусмотренные законодательством Российской Федерации меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений. |
| 5. | Отсутствует плазморазмораживатель - размораживание СЗП осуществляется на водяной бане;  хранение компонентов донорской крови осуществляется в бытовых холодильниках. | п. 54 , «Технического регламента о требованиях безопасности крови, ее продуктов, кровезамещающих растворов и технических средств, используемых в трансфузионно-инфузионной терапии», утв. Постановлением правительства РФ от 26 января 2010 года № 29, п.27, п. 49 приложения №3 «Технического регламента о требованиях безопасности крови. Ее продуктов, кровезамещающих растворов и технических средств, используемых в трансфузионно-инфузионной терапии», утв. Постановлением правительства РФ от 26 января 2010 года № 29: Технические средства, используемые в трансфузионно-инфузионной терапии, должны быть разрешены к применению в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Применяемые материалы и оборудование должны быть разрешены к использованию на территории Российской Федерации в установленном порядке и соответствовать своему назначению. Компоненты донорской крови должны размораживаться и подогреваться до необходимой температуры с использованием специально предназначенного оборудования.  П.3 приложение №2 приказа Минздрава 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, перечня оборудования для их оснащения», п.46 приказа Минздрава РФ от 02.04.2013г. № 183н «Об утверждении правил клинического использования донорской крови и (или) ее компонентов»: Непосредственно перед трансфузией (переливанием) свежезамороженную плазму размораживают при температуре 37 °C с использованием специально предназначенного оборудования для размораживания. |
| 6. | Не обеспечена регистрация температуры воздуха в помещении клинико-диагностической лаборатории при определении группы крови, температуры в холодильнике при хранении цоликлонов, не ведутся журналы для регистрации температурных данных.  Отсутствует гигрометр.  Температура воздуха в помещении выше 250С | приложение №3 приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 09.01.1998 №2 «Об утверждении инструкций по иммуносерологии»: Определение группы крови производят в помещении с хорошим освещением при температуре 15-25 град.С  п. 5.1 приказа МЗ РФ от 25.11.2002 № 363 «Об утверждении Инструкции по применению компонентов крови»: Определение группы крови производят при температуре не ниже 15 град. С |
| 7. | Не обеспечено раздельное хранение донорской крови и ее компонентов по группам крови АВ0 и резус-принадлежности | п.39 «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: Хранение и транспортировку донорской крови и ее компонентов необходимо осуществлять при условиях контроля температуры внутри оборудования, в котором хранятся (транспортируются) донорская кровь и ее компоненты. Температура хранения донорской крови регистрируется не реже 2 раз в сутки. На всех этапах хранения и транспортировки донорской крови и ее компонентов должна быть обеспечена их защита от механического повреждения.        Хранение донорской крови и ее компонентов должно быть раздельным в зависимости от наименования компонента крови, а также статуса компонента крови, группы крови AB0 и резус-принадлежности.        Донорская кровь и ее компоненты для аутологичной трансфузии хранятся отдельно от остальных компонентов крови |
| 8. | В медицинской документации реципиента отсутствует этикетка или копия этикетки от контейнера с компонентом крови. | п.18 приложения 1 Приказа Минздрава Российской Федерации от 02 апреля 2013 года № 183н «Об утверждении правил клинического использования донорской крови и (или) ее компонентов»: Врач, проводящий трансфузию (переливание) донорской крови и (или) ее компонентов, обязан регистрировать трансфузию в журнале регистрации переливания крови и ее компонентов, а также производить запись в медицинской документации реципиента, отражающую состояние его здоровья, с  обязательным указанием:  б) паспортных данных с этикетки донорского контейнера, содержащих сведения о коде донора, группе крови по системе ABO и резус-принадлежности, фенотипе донора, а также номера контейнера, даты заготовки, названия организации (после окончания трансфузии (переливания) донорской крови и (или) ее компонентов этикетка или копия этикетки от контейнера с компонентом крови, полученная с использованием фото- или оргтехники, вклеивается в медицинскую документацию, отражающую состояние здоровья реципиента); |
| 9. | В клинико-диагностической лаборатории на используемые в работе цоликлонах не указана дата вскрытия флаконов, определить одномесячный срок хранения вскрытых флаконов реагентов не представляется возможным | п. 6 приложения 4, п. 4 приложений 9,10, п. 5 приложений 13, 14 приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 09.01.1998 №2 «Об утверждении инструкций по иммуносерологии»: Срок хранения - два года при температуре 2-8 град.С. Вскрытый флакон можно хранить при температуре 2-8 град.С в закрытом виде в течение одного месяца.  ЦОЛИКЛОН Анти-D выпускается в жидкой форме во флаконах объемом 5 или 10 мл (1 мл содержит 10 доз). В качестве консерванта применяется азид натрия в конечной концентрации 0,1%. Срок хранения - два года в холодильнике при 2-8 град. С. Вскрытый флакон можно хранить в холодильнике в течение одного месяца в закрытом виде.  ЦОЛИКЛОН Анти-D Супер выпускается в жидкой форме во флаконах объемом 2, 5 или 10 мл (1 мл содержит 10 доз). В качестве консерванта применяется азид натрия в конечной концентрации 0,1%. Срок хранения - один год в холодильнике при 2-8 град. С. Вскрытый флакон можно хранить в холодильнике в течение одного месяца в закрытом виде.  Срок хранения Цоликлона анти-С Супер - один год при температуре 2-8 град.С. Вскрытый флакон можно хранить при температуре 2-8 град.С в закрытом виде в течение одного месяца. Срок хранения Цоликлона анти-Е Супер - один год при температуре 2-8 град.С. Вскрытый флакон можно хранить при температуре 2-8 град.С в закрытом виде в течение одного месяца. |

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.