**Д О К Л А Д**

**О правоприменительной практике контрольно-надзорной деятельности**

 **Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике за 2 квартал 2018 года с руководством по соблюдению обязательных требований, дающим разъяснение, какое поведение является правомерным**

**2018 год**

#

**Введение**

 Настоящий доклад подготовлен в соответствии с пунктами 2 и 3 части 2 статьи 8.2 Федерального закона от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», положениями паспорта приоритетного проекта реализации проектов стратегического направления «Реформа контрольной и надзорной деятельности» в Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденного протоколом заседания проектного комитета от 21 февраля 2017г. №13 (2), Методических рекомендаций по обобщению и анализу правоприменительной практики контрольно-надзорной деятельности, одобренных на заседании подкомиссии по совершенствованию контрольных (надзорных) и разрешительных функций федеральных органов исполнительной власти Правительственной комиссии по проведению административной реформы от 9 сентября 2016г.№7, и приказом Роспотребнадзора от 12 декабря 2016г. №1218 «О порядке организации проведения в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека мониторинга правоприменения».

# Организация государственного контроля (надзора). Данные о штатной численности работников Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике, непосредственно выполняющих функции по контролю (надзору), об укомплектованности штатной численности

Функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике осуществляет на территории республике непосредственно и через территориальные отделы, которые обслуживают ряд административных территорий по межрайонному принципу.

В составе Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике – 12 отделов. Общее количество отделов без учета территориальных отделов – 7, из них количество отделов, осуществляющих функции по контролю (надзору) – 4, количество территориальных отделов – 5.

Штатная численность должностей Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике, непосредственно выполняющих функции по контролю (надзору), составляет 71 ставка, фактическая численность работников, непосредственно выполняющих функции по контролю (надзору) – 71 человек, что составляет 100%.

**Итоги надзорной деятельности Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике за 2 квартал 2018 года**

В 1 полугодии 2018 года специалистами Управления проведены 893 проверки (2017г. - 758). Количество плановых и внеплановых проверок по сравнению с 1-м полугодием 2017 года снизилось и составило соответственно -274 (2017г. - 350) и количество внеплановых проверок, напротив, значительно повысилось 619 (2016г.- 408).

Соотношение проведенных плановых и внеплановых проверок в 2018 году изменилось в сторону увеличения внеплановых проверок с 53,9% до 69,3%. Указанная динамика определена, в основном, ростом числа внеплановых проверок по проверке предписаний (76,5%), (в 2017 году-354 (65,5%)), число которых составило 474 проверки и проверок, проведенных на основании приказа руководителя Роспотребнадзора, изданного в соответствии с поручением Правительства РФ или Президента РФ (в 2017 году по этому основанию, в основном, проверки проводились на предприятиях, реализующие пищевые продукты) 139 проверок (в 2017 г.-54 проверки). На основании приказов (распоряжений) руководителя Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике, изданного в соответствии с требованиями органов прокуратуры проведено 4 проверки ( в 2017 г. данные проверки не проводились).

**Выявленные типовые и массовые нарушения обязательных требований («как делать нельзя»), принятые меры. Рекомендации по устранению выявленных нарушений («как делать нужно»)**

**Основные нарушения 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»:**

1) п. 3.1. Питьевая вода, подаваемая системой водоснабжения не соответствует установленным требованиям (по бактериологическим или санитарно-химическим показателям, имеет неблагоприятные органолептические свойства).

2) п. 4.5. Не соблюдается кратность отбора проб питьевой воды по микробиологическим, санитарно-химическим и органолептическим показателям из распределительной водопроводной сети, предусмотренная санитарными правилами.

3) п. 2.5. Информация о неудовлетворительных лабораторных исследованиях не направляется в Управление Роспотребнадзора.

4) пп.2.4.,4.2. Не согласована с органами госсанэпиднадзора программа качества питьевой воды

**В нарушение СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения**»зоны санитарной охраны (далее – ЗСО) первого пояса подземных источников водоснабжения предприятия – артскважин, предназначенных для питьевого, хозяйственно-бытового водоснабжения и технологического обеспечения водой промышленного объекта использовались с нарушением ограничений, установленных СанПиН 2.1.4.1110-02, а именно:

 - п.п. 1.4., 1.5., 1.6., 1.11. отсутствует проект зоны санитарной охраны источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения.

- п. 1.13. отсутствует санитарно-эпидемиологическое заключение на проект зоны санитарной охраны источника водоснабжения.

- п.2.4.3 граница первого пояса (строго режима) ЗСО артскважин составляет менее 30 м, при этом согласование с органами государственного санитарно - эпидемиологического надзора о сокращении ЗСО первого пояса артскважин отсутствует;

- п.3.2.1.1отсутствует единое ограждение территории первого пояса (строго режима) ЗСО артскважин, территория артскважин захламлена посторонними предметами, тарой;

- п.3.2.1.2.на территории ЗСО первого пояса артскважин размещены хозяйственно-бытовые здания и сооружения (например, склад для хранения упаковочного материала, туалеты), не имеющие непосредственного отношения к эксплуатации водопроводных сооружений (артскважин);

**Наиболее типичные нарушения СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»:**

- п.3.5 раздела 5: потолки не имеют гладкую неперфорированную поверхность, устойчивую к действию моющих веществ и дезинфектантов,

- п. 4.2, п. 4.3: покрытие пола с дефектами покрытия (линолеума), края линолеума местами не подведены под плинтуса, швы листов линолеума местами не пропаяны,

- п.4.5 раздел 5: в стоматологических кабинетах отсутствует гипсоуловитель в помещении зуботехнической лаборатории,

-53 5.4: отсутствуют резервные источники горячего водоснабжения в виде водонагревательных устройств,

- 5.8: в кабинетах, где проводится обработка инструментов, не установлена отдельная раковина для мытья рук или двугнездную раковину (мойку),

- п.7.8 раздела 1: светильники общего освещения помещений, размещенные на потолках в медицинском кабинете не имеют сплошных (закрытых) рассеивателей,

- п.8.8: в медицинских кабинетах установлена немедицинская мебель,

- п.11.11 раздел 1: уборочный инвентарь хранится в помещении вне шкафов.

Также типичными нарушениями СанПиН 2.1.3.2630-10 являлись неудовлетворительное санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, не позволяющее обеспечить выполнение надлежащего санитарно-противоэпидемического режима.

 Практически при каждой проверке выявляются нарушения требований режимов дезинфекции и стерилизации медицинского инструментария (аппаратуры), обеспечения разделения чистых и грязных технологических потоков.

1.Не в полной мере соблюдается поточность при выполнении всех этапов обработки эндоскопов и при их хранении, исключающая перекрест чистых и грязных эндоскопов в многопрофильной клинике, стерилизатор установлен в «грязной зоне» рядом с раковиной для обработки использованных инструментов (стоматологические кабинеты), выключатель бактерицидного облучателя открытого типа не выведен за пределы рабочего помещения (кабинет терапевтической стоматологии).

Для стерилизации мединструментария применяются упаковочные материалы без сертификатов, обработка внутренней поверхности камеры для хранения стерильных изделий осуществляется не в соответствии с инструкцией по эксплуатации, емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств не снабжены плотно прилегающими крышками, на этикетках отсутствуют записи с назначением дез. раствора, его предельного срока годности.

2.Не в полном объеме проводится контроль качества предстерилизационной очистки мединструментария, не проводится учет стерилизации химическим методом в журнале, журнал учета стерилизации изделий медицинского назначения ведется не по установленной форме (в журнале учета стерилизации изделий медицинского назначения не указано количество изделий в укладках, сто не позволяет оценить объем стерилизуемых изделий в стерилизаторе и нормы загрузки стерилизатора)

Отсутствует расчет месячной потребности в дезинфектантах, нарушены требования к порядку хранения спецодежды персонала.

3. Не на всех проверенных объектах обеспечены условия соблюдения требований профессиональной гигиены персонала (не обеспечен средствами для обеззараживания рук; для мытья рук отсутствует дозатор с жидким мылом).

4. Выявляются факты отсутствия производственного контроля посредством проведения лабораторных исследований за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятий.

5. Выявляются нарушения требований к медосмотрам персонала (кратность, объем), медицинский персонал не в полном объеме привит в рамках Национального календаря профилактических прививок (корь, дифтерия, столбняк).

Примеры наиболее часто встречающихся нарушений требований **СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»:**

- п. 3.5: не представляются сведения по проведению предварительного инструктажа по безопасному обращению с медицинским отходами;

- п. 3.7: в представленной схеме обращения с медицинским отходами не указываются качественный и количественный состав медицинских отходов, н75ормативы образования медицинских отходов, кратность их вывоза, способы обеззараживания, организация гигиенического обучения персонала правилам безопасности при обращении с медицинским отходами

- п.3.2: не разрабатываются инструкции по обращению с отходами.

- п.3.3: отмечается смешение медицинских отходов различных классов.

Примеры нарушений СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция»:

1) п.п. 2.1., 3.1., 4.1., 4.2. Не установлена санитарно-защитная зона в соответствии с требованиями санитарных правил, отсутствует санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии требований, установленных в проекте установленной (окончательной) санитарно-защитной зоны, санитарным правилам.

2) п. 5.1. В санитарно-защитной зоне допущено размещение жилой застройки, включая отдельные жилые дома, садово-огородных участков.

**Примеры основных нарушений СанПиН 2.1.2.2645-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»:**

- из-за нерационально организованного сбора, хранения и удаления отходов (бытового и крупногабаритного мусора) при осмотре территории устанавливаются нарушения в санитарном состоянии и содержании территории - не установлены специальные площадки для размещения контейнеров, что приводит к захламлению территории и образованию несанкционированных свалок, не обеспечено наличие специализированных контейнеров для сбора отходов от жилого многоквартирного дома, площадки для установки контейнеров размещены с нарушением санитарных требований (менее 20 м и более 100м);

- в нарушении п.3.7 при размещении в жилых домах помещений общественного назначения (предприятия торговли непромышленной группы товаров, объектов общественного питания и продовольственной торговли), загрузка товаров осуществляется со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры.

Кроме того, по поступающим в Управление обращениям проводятся административные расследования.

Наиболее частыми вопросами при обращении граждан в сфере жилищно-коммунального хозяйства являются следующие:

- водоснабжение (обращение на неудовлетворительное качество воды),

- водоотведение (несвоевременно устраняются засоры и утечки на канализационном трубопроводе в подвальных помещениях многоквартирных жилых домов),

- шум от технического оборудования отопительной системы, размещенного в подвальных помещениях жилых домов,

- неудовлетворительное содержание контейнерных площадок и дворовых территорий, общественных туалетов,

- неудовлетворительные параметры микроклимата и освещенности в жилых помещениях,

- неудовлетворительное содержание контейнерных площадок и дворовых территорий, общественных туалетов,

- неудовлетворительные параметры микроклимата и освещенности в жилых помещениях.

**«Как делать нужно (можно)»**

**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.**

2.5. При возникновении на объектах и сооружениях системы водоснабжения аварийных ситуаций или технических нарушений, которые приводят или могут привести к ухудшению качества питьевой воды и условий водоснабжения населения, индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющее эксплуатацию системы водоснабжения, обязаны немедленно принять меры по их устранению и информировать об этом центр госсанэпиднадзора.

Индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющее производственный контроль качества питьевой воды, также обязаны немедленно информировать центр госсанэпиднадзора о каждом результате лабораторного исследования проб воды, не соответствующем гигиеническим нормативам.

3.1. Питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства.

3.2. Качество питьевой воды должно соответствовать гигиеническим нормативам перед ее поступлением в распределительную сеть, а также в точках водоразбора наружной и внутренней водопроводной сети.

4.7. Производственный контроль качества питьевой воды в соответствии с рабочей программой осуществляется лабораториями индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, эксплуатирующих системы водоснабжения, или по договорам с ними лабораториями других организаций, аккредитованными в установленном порядке на право выполнения исследований (испытаний) качества питьевой воды.

**СанПиН 2.1.4.1110-02 Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения.**

Согласно п. 2 ст. 43 ВК РФ для водных объектов, используемых для целей питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, устанавливаются зоны санитарной охраны в соответствии с законодательством о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

Ст. 18 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» установлено, что водные объекты, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, а также в лечебных, оздоровительных и рекреационных целях, в том числе водные объекты, расположенные в границах городских и сельских населенных пунктов (далее - водные объекты), не должны являться источниками биологических, химических и физических факторов вредного воздействия на человека.

Для охраны водных объектов, предотвращения их загрязнения и засорения устанавливаются в соответствии с законодательством Российской Федерации согласованные с органами, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, нормативы предельно допустимых вредных воздействий на водные объекты, нормативы предельно допустимых сбросов химических, биологических веществ и микроорганизмов в водные объекты.

Проекты округов и зон санитарной охраны водных объектов, используемых для питьевого, хозяйственно-бытового водоснабжения и в лечебных целях, утверждаются органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам.

СанПиН 2.1.4.1110-02 возлагают на юридических лиц, осуществляющих эксплуатацию систем водоснабжения, обязанность по организации и эксплуатации зон санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения, включающая в себя разработку проекта, составной частью которого является план мероприятий по улучшению санитарного состояния территории зоны санитарной охраны и предупреждению загрязнения источника.

В соответствии с п. 1.5 СанПиН 2.1.4.1110-02 ЗСО организуются в составе трех поясов: первый пояс (строгого режима) включает территорию расположения водозаборов, площадок всех водопроводных сооружений и водопроводящего канала. Его назначение – защита места водозабора и водозаборных сооружений от случайного или умышленного загрязнения и повреждения. Второй и третий пояса (пояса ограничений) включают территорию, предназначенную для предупреждения загрязнения воды источников водоснабжения. Санитарная охрана водоводов обеспечивается санитарно – защитной полосой. В каждом из трех поясов, а также в пределах санитарно – защитной полосы, соответственно их назначению, устанавливается специальный режим и определяется комплекс мероприятий, направленных на предупреждение ухудшения качества воды.

В соответствии с 2.2.1.1 СанПиН 2.1.4.1110-02 водозаборы подземных вод должны располагаться вне территории промышленных предприятий и жилой застройки. Расположение на территории промышленного предприятия или жилой застройки возможно при надлежащем обосновании. Граница первого пояса устанавливается на расстоянии не менее 30 м от водозабора - при использовании защищенных подземных вод и на расстоянии не менее 50 м – при использовании недостаточно защищенных подземных вод. Граница первого пояса ЗСО группы подземных водозаборов должна находиться на расстоянии не менее 30 и 50 м от крайних скважин.

Согласно п.2.4.3 СанПиН 2.1.4.1110-02 в случае необходимости допускается сокращение ширины санитарно – защитной полосы для водоводов, проходящих по застроенной территории, по согласованию с органом государственного санитарно - эпидемиологического надзора.

Мероприятия по первому поясу установлены пунктом 3.2.1 СанПиН 2.1.4.1110-02.

В силу п. 3.2.1.1 территория первого пояса ЗСО должна быть спланирована для отвода поверхностного стока за ее пределы, озеленена, ограждена и обеспечена охраной. Дорожки к сооружениям должны иметь твердое покрытие.

Согласно п. 3.2.1.2 СанПиН 2.1.4.1110-02 не допускается посадка высокоствольных деревьев, все виды строительства, не имеющие непосредственного отношения к эксплуатации, реконструкции и расширению водопроводных сооружений, в том числе прокладка трубопроводов различного назначения, размещение жилых и хозяйственно - бытовых зданий, проживание людей, применение ядохимикатов и удобрений.

1.4. ЗСО организуются на всех водопроводах, вне зависимости от ведомственной принадлежности, подающих воду как из поверхностных, так и из подземных источников.

Основной целью создания и обеспечения режима в ЗСО является санитарная охрана от загрязнения источников водоснабжения и водопроводных сооружений, а также территорий, на которых они расположены.

1.11. Проект ЗСО должен быть составной частью проекта хозяйственно - питьевого водоснабжения и разрабатываться одновременно с последним. Для действующих водопроводов, не имеющих установленных зон санитарной охраны, проект ЗСО разрабатывается специально.

1.13. Проект ЗСО с планом мероприятий должен иметь заключение центра государственного санитарно - эпидемиологического надзора и иных заинтересованных организаций, после чего утверждается в установленном порядке.

Также в соответствии со ч.3 ст. 18. Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» использование водного объекта в конкретно указанных целях допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта.

**В соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»:**

Глава I

4.2. Поверхность стен, полов и потолков помещений должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

4.3. Покрытие пола должно плотно прилегать к основанию. Сопряжение стен и полов должно иметь закругленное сечение, стыки должны быть герметичными. При использовании линолеумных покрытий края линолеума у стен могут быть подведены под плинтусы или возведены на стены. Швы примыкающих друг к другу листов линолеума должны быть пропаяны.

4.5. В помещениях с влажностным режимом (душевых, ванных залах и пр.), в "грязных" помещениях (помещения разборки и хранения грязного белья, временного хранения отходов и других) отделка должна обеспечивать влагостойкость на всю высоту помещения. Для покрытия пола следует применять водонепроницаемые материалы.

5.4. Для вновь строящихся и реконструируемых медицинских организаций на случай выхода из строя или проведения профилактического ремонта системы горячего водоснабжения должно быть предусмотрено централизованное резервное горячее водоснабжение. Для существующих учреждений в качестве резервного источника устанавливаются водонагревательные устройства.

5.5. Во врачебных кабинетах, комнатах и кабинетах персонала должны быть установлены умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями.

5.8. В кабинетах, где проводится обработка инструментов, следует предусматривать отдельную раковину для мытья рук или двугнездную раковину (мойку).

6.5. Системы механической приточно-вытяжной вентиляции должны быть паспортизированы. Один раз в год проводится проверка эффективности работы, текущие ремонты (при необходимости), а также очистка и дезинфекция систем механической приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования.

6.6. Система вентиляции производственных помещений медицинских организаций, размещенных в жилых зданиях, должна быть отдельной от вентиляции жилого дома.

6.23. Выброс отработанного воздуха предусматривается выше кровли на 0,7 м. Допускается выброс воздуха на фасад здания после очистки фильтрами соответствующего назначения.

6.25. Для обеспечения нормируемой температуры и влажности воздуха в помещениях классов чистоты А и Б необходимо предусматривать кондиционирование воздуха с использованием систем и оборудования, разрешенных для этих целей в установленном порядке.

6.41. Администрацией медорганизаций организуется контроль за параметрами микроклимата и показателями микробной обсемененности воздушной среды с периодичностью не реже одного раза в 6 месяцев и загрязненностью химическими веществами воздушной среды не реже одного раза в год.

1.10. В ООМД должен быть не менее чем месячный запас разнообразных дезинфицирующих средств (ДС) различного химического состава и назначения в соответствии с расчетной потребностью.

2.1. Медицинские изделия многократного применения подлежат последовательно: дезинфекции, предстерилизационной очистке, стерилизации, после3дующему хранению в условиях, исключающих вторичную контаминацию микроорганизмами.

 8.8. В лечебных, диагностических и вспомогательных помещениях, кроме административных, должна использоваться медицинская мебель. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели должна быть гладкой и выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

7.8. Светильники общего освещения помещений, размещаемые на потолках, должны быть со сплошными (закрытыми) рассеивателями.

11.3. Емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств должны быть снабжены плотно прилегающими крышками, иметь четкие надписи или этикетки с указанием средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности раствора.

11.11. Хранение уборочного инвентаря необходимо осуществлять в специально выделенном помещении или шкафу вне помещений рабочих кабинетов.

11.14. Устранение текущих дефектов отделки (ликвидация протечек на потолках и стенах, следов сырости, плесени, заделка трещин, щелей, выбоин, восстановление отслоившейся облицовочной плитки, дефектов напольных покрытий и других) должно проводиться незамедлительно.

12.3. Медицинский персонал должен быть обеспечен в достаточном количестве эффективными средствами для мытья и обеззараживания рук, а также средствами для ухода за кожей рук (кремы, лосьоны, бальзамы и др.) для снижения риска возникновения контактных дерматитов.

12.4.3. Для мытья рук применяют жидкое мыло с помощью дозатора (диспенсера).

Глава Y ( стоматологические кабинеты)

3.2. Стены стоматологических кабинетов, углы и места соединения стен, потолка и пола должны быть гладкими, без щелей.

3.3. Для отделки стен в кабинетах применяются отделочные материалы, разрешенные для использования в помещениях с влажным, асептическим режимом, устойчивые к дезинфектантам. Стены операционной, кабинетов хирургической стоматологии и стерилизационной отделываются на всю высоту глазурованной плиткой или другими разрешенными для этих целей материалами.

3.4. Стены основных помещений зуботехнической лаборатории окрашиваются красками или облицовываются панелями, имеющими гладкую поверхность; герметично заделываются швы.

3.5. Потолки стоматологических кабинетов, операционных, предоперационных, стерилизационных и помещений зуботехнических лабораторий окрашиваются водоэмульсионными или другими красками. Возможно использование подвесных потолков, если это не влияет на нормативную высоту помещения. Подвесные потолки должны быть выполнены из плит (панелей), имеющих гладкую неперфорированную поверхность, устойчивую к действию моющих веществ и дезинфектантов.

4.2. При наличии нескольких стоматологических кресел в кабинете они разделяются непрозрачными перегородками высотой не ниже 1,5 м.

4.4. Стоматологические кабинеты оборудуются раздельными или двухсекционными раковинами для мытья рук и обработки инструментов. При наличии стерилизационной и организации в ней централизованной предстерилизационной обработки инструментария в кабинетах допускается наличие одной раковины. В операционном блоке раковины устанавливаются в предоперационной. В хирургических кабинетах, стерилизационных, предоперационых устанавливаются локтевые или сенсорные смесители.

4.5. Помещения зуботехнических лабораторий и стоматологических кабинетов, в которых проводятся работы с гипсом, должны иметь оборудование для осаждения гипса из сточных вод перед спуском в канализацию (гипсоуловители или др.).

4.6. Кабинеты оборудуют бактерицидными облучателями или другими устройствами обеззараживания воздуха, разрешенными для этой цели в установленном порядке. При использовании облучателей открытого типа выключатели должны быть выведены за пределы рабочих помещений.

5.10. Система вентиляции от производственных помещений медицинских организаций, размещенных в жилых зданиях, должна быть отдельной от жилого дома в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к жилым зданиям и помещениям.

5.11. Автономные системы вентиляции должны предусматриваться для следующих помещений: операционных с предоперационными, стерилизационных, рентгенокабинетов (отдельных), производственных помещений зуботехнических лабораторий, санузлов.

5.15. В зуботехнических лабораториях в зависимости от технологической части проекта предусматриваются местные отсосы от рабочих мест зубных техников, шлифовальных моторов, в литейной над печью, в паяльной, над нагревательными приборами и рабочими столами в полимеризационной. Воздух, выбрасываемый в атмосферу, следует очищать в соответствии с технологической характеристикой оборудования и материалов. Системы местных отсосов следует проектировать автономными от систем общеобменной вытяжной вентиляции стоматологических медицинских организаций.

5.16. Зуботехнические лаборатории на 1 или 2 рабочих места, в которых выполняются работы, не сопровождающиеся выделением вредных веществ (например: нанесение и обжиг керамической массы, обточка и другие работы), допускается размещать в жилых и общественных зданиях. Допускается неорганизованный воздухообмен в помещении путем проветривания через фрамуги или с помощью естественной вытяжной вентиляции с 2-кратным воздухообменом через автономный вентиляционный канал с выходом на кровлю или наружную стену без световых проемов.

5.21. Обслуживание систем вентиляции и кондиционирования воздуха и профилактический ремонт проводятся ответственным лицом или по договору со специализированной организацией.

5.22. Устранение возникающих неисправностей и дефектов в системе вентиляции должно проводиться безотлагательно.

**В соответствии с требованиями СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»:**

3.2. Руководителем организации, осуществляющей медицинскую и/или фармацевтическую деятельность, утверждается инструкция, в которой определены ответственные сотрудники и процедура обращения с медицинскими отходами в данной организации.

3.3. Смешение отходов различных классов в общей емкости недопустимо.

3.5. К работам по обращению с медицинскими отходами не допускается привлечение лиц, не прошедших предварительный инструктаж по безопасному обращению с медицинскими отходами.

4.3. При приеме на работу и затем ежегодно персонал проходит обязательный инструктаж по правилам безопасного обращения с отходами.

3.6. Сбор, временное хранение и вывоз отходов следует выполнять в соответствии со схемой обращения с медицинскими отходами, принятой в данной организации, осуществляющей медицинскую и/или фармацевтическую деятельность.

Данная схема разрабатывается в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил и утверждается руководителем организации.

3.7. В схеме обращения с медицинскими отходами указываются:

- качественный и количественный состав образующихся медицинских отходов;

- нормативы образования медицинских отходов, разработанные и принятые в регионе;

- потребность в расходных материалах и таре для сбора медицинских отходов, исходя из обязательности смены пакетов 1 раз в смену (не реже 1 раза в 8 часов), одноразовых контейнеров для острого инструментария - не реже 72 часов, в операционных 73залах - после каждой операции;

- порядок сбора медицинских отходов;

- порядок и места временного хранения (накопления) медицинских отходов, кратность их вывоза;

- применяемые способы обеззараживания/обезвреживания и удаления медицинских отходов;

- порядок действий персонала при нарушении целостности упаковки (рассыпании, разливании медицинских отходов);

- организация гигиенического обучения персонала правилам эпидемиологической безопасности при обращении с медицинскими отходами.

4.7. Временное хранение пищевых отходов при отсутствии специально выделенного холодильного оборудования допускается не более 24 часов.

6.2. Хранение (накопление) более 24 часов пищевых отходов, необеззараженных отходов класса Б осуществляется в холодильных или морозильных камерах.

4.33. При сборе медицинских отходов запрещается:

- вручную разрушать, разрезать отходы классов Б и В, в том числе использованные системы для внутривенных инфузий, в целях их обеззараживания;

- снимать вручную иглу со шприца после его использования, надевать колпачок на иглу после инъекции;

- пересыпать (перегружать) неупакованные отходы классов Б и В из одной емкости в другую;

- утрамбовывать отходы классов Б и В;

- осуществлять любые операции с отходами без перчаток или необходимых средств индивидуальной защиты и спецодежды;

- использовать мягкую одноразовую упаковку для сбора острого медицинского инструментария и и57ных острых предметов;

- устанавливать одноразовые и многоразовые емкости для сбора отходов на расстоянии менее 1 м от нагревательных приборов.

8.2. Для учета медицинских отходов классов Б и В служат следующие документы:

- технологический журнал учета отходов классов Б и В в структурном подразделении; в журнале указывается количество единиц упаковки каждого вида отходов;

- технологический журнал учета медицинских отходов организации. В журнале указывается количество вывозимых единиц упаковки и/или вес отходов, а также сведения об их вывозе с указанием организации, производящей вывоз;

- документы, подтверждающие вывоз и обезвреживание отходов, выданные специализированными организациями, осуществляющими транспортирование и обезвреживание отходов;

- технологический журнал участка по обращению с отходами, который является основным учетным и отчетным документом данного участка.

 Правила установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 03.03.18г.

1. Правила определяют порядок установления, изменения и прекращения существования санитарно-защитных зон, а также особые условия использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон.

Санитарно-защитные зоны устанавливаются в отношении действующих, планируемых к строительству, реконструируемых объектов капитального строительства, являющихся источниками химического, физического, биологического воздействия на среду обитания человека (далее - объекты), в случае формирования за контурами объектов химического, физического и (или) биологического воздействия, превышающего санитарно-эпидемиологические требования.

2. В границах санитарно-защитной зоны не допускается использования земельных участков в целях:

а) размещения жилой застройки, объектов образовательного и медицинского назначения, спортивных сооружений открытого типа, организаций отдыха детей и их оздоровления, зон рекреационного назначения и для ведения дачного хозяйства и садоводства;

б) размещения объектов для производства и хранения лекарственных средств, объектов пищевых отраслей промышленности, оптовых складов продовольственного сырья и пищевой продукции, комплексов водопроводных сооружений для подготовки и хранения питьевой воды, использования земельных участков в целях производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, предназначенной для дальнейшего использования в качестве пищевой продукции, если химическое, физическое и (или) биологическое воздействие объекта, в отношении которого установлена санитарно-защитная зона, приведет к нарушению качества и безопасности таких средств, сырья, воды и продукции в соответствии с установленными к ним требованиями.

3. При планировании строительства или реконструкции объекта застройщик не позднее чем за 30 дней до дня направления в соответствии с Градостроительным кодексом Российской Федерации заявления о выдаче разрешения на строительство представляет в уполномоченный орган заявление об установлении или изменении санитарно-защитной зоны.

4. В срок не более одного года со дня ввода в эксплуатацию построенного, реконструированного объекта, в отношении которого установлена или изменена санитарно-защитная зона, правообладатель такого объекта обязан обеспечить проведение исследований (измерений) атмосферного воздуха, уровней физического и (или) биологического воздействия на атмосферный воздух за контуром объекта и в случае, если выявится необходимость изменения санитарно-защитной зоны, установленной или измененной исходя из расчетных показателей уровня химического, физического и (или) биологического воздействия объекта на среду обитания человека, представить в уполномоченный орган заявление об изменении санитарно-защитной зоны.

5. В целях изменения санитарно-защитной зоны в части уменьшения ее размеров и (или) прекращения действия отдельных ограничений использования земельных участков, расположенных в границах такой зоны, прекращения существования санитарно-защитной зоны при отсутствии соответствующего заявления правообладателя объекта физические лица, юридические лица, органы государственной власти или органы местного самоуправления, не являющиеся правообладателями объектов, вправе провести исследования и измерения атмосферного воздуха, уровней физического воздействия на атмосферный воздух за контуром объекта (контуром ранее существовавшего объекта) и при наличии оснований для изменения или прекращения существования санитарно-защитной зоны представить в уполномоченный орган соответствующее заявление.

6.Исследования и измерения атмосферного воздуха, уровней физического воздействия на атмосферный воздух за контуром объекта (контуром ранее существовавшего объекта) проводятся в контрольных точках и по показателям воздействия, порядок определения которых устанавливается Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Результаты указанных исследований и измерений в срок не более одного месяца со дня их проведения направляются лицом, обеспечившим их проведение, в уполномоченный орган.

7.Для установления или изменения санитарно-защитной зоны должны быть представлены:

а) проект санитарно-защитной зоны;

б) экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении проекта санитарно-защитной зоны.

8. Уполномоченный орган в срок не более 15 рабочих дней со дня поступления заявлений, принимает решение об установлении санитарно-защитной зоны, о ее изменении или прекращении ее существования и направляет принятое решение заявителю либо направляет заявителю уведомление об отказе в принятии соответствующего решения с мотивированным обоснованием.

9. Копия решения об установлении (изменении) санитарно-защитной зоны, копия решения о прекращении существования санитарно-защитной зоны направляются уполномоченным органом в федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный Правительством Российской Федерации на осуществление государственного кадастрового учета, государственной регистрации прав, ведение Единого государственного реестра недвижимости и представление сведений, содержащихся в Едином государственном реестре недвижимости, в течение 5 рабочих дней со дня принятия решения.

10. Санитарно-защитная зона и ограничения использования земельных участков, расположенных в ее границах, считаются установленными со дня внесения сведений о такой зоне в Единый государственный реестр недвижимости.

**СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция.**

2.1. В целях обеспечения безопасности населения и в соответствии с Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ вокруг объектов и производств, являющихся источниками воздействия на среду обитания и здоровье человека, устанавливается специальная территория с особым режимом использования (далее - санитарно-защитная зона (СЗЗ)), размер которой обеспечивает уменьшение воздействия загрязнения на атмосферный воздух (химического, биологического, физического) до значений, установленных гигиеническими нормативами, а для предприятий I и II класса опасности - как до значений, установленных гигиеническими нормативами, так и до величин приемлемого риска для здоровья населения. По своему функциональному назначению санитарно-защитная зона является защитным барьером, обеспечивающим уровень безопасности населения при эксплуатации объекта в штатном режиме.

3.1. Проектирование санитарно-защитных зон осуществляется на всех этапах разработки градостроительной документации, проектов строительства, реконструкции и эксплуатации отдельного промышленного объекта и производства и/или группы промышленных объектов и производств.

Размеры и границы санитарно-защитной зоны определяются в проекте санитарно-защитной зоны. Разработка проекта санитарно-защитной зоны для объектов I - III класса опасности является обязательной.

4.3. Для промышленных объектов и производств III, IV и V классов опасности размеры санитарно-защитных зон могут быть установлены, изменены на основании решения и санитарно-эпидемиологического заключения Главного государственного санитарного врача субъекта Российской Федерации или его заместителя на основании:

- действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;

- результатов экспертизы проекта санитарно-защитной зоны с расчетами рассеивания загрязнения атмосферного воздуха и физических воздействий на атмосферный воздух (шум, вибрация, электромагнитные поля (ЭМП) и др.);

4.5. Размер санитарно-защитной зоны для действующих объектов может быть уменьшен при:

- объективном доказательстве достижения уровня химического, биологического загрязнения атмосферного воздуха и физических воздействий на атмосферный воздух до ПДК и ПДУ на границе санитарно-защитной зоны и за ее пределами по материалам систематических лабораторных наблюдений для предприятий I и II класса опасности (не менее пятидесяти дней исследований на каждый ингредиент в отдельной точке) и измерений и оценке риска для здоровья; для промышленных объектов и производств III, IV, V классов опасности по данным натурных исследований приоритетных показателей за состоянием загрязнения атмосферного воздуха (не менее тридцати дней исследований на каждый ингредиент в отдельной точке) и измерений;

- подтверждении измерениями уровней физического воздействия на атмосферный воздух на границе санитарно-защитной зоны до гигиенических нормативов и ниже;

- уменьшении мощности, изменении состава, перепрофилировании промышленных объектов и производств и связанном с этим изменении класса опасности;

- внедрении передовых технологических решений, эффективных очистных сооружений, направленных на сокращение уровней воздействия на среду обитания.

5.1. В санитарно-защитной зоне не допускается размещать: жилую застройку, включая отдельные жилые дома, ландшафтно-рекреационные зоны, зоны отдыха, территории курортов, санаториев и домов отдыха, территории садоводческих товариществ и коттеджной застройки, коллективных или индивидуальных дачных и садово-огородных участков, а также другие территории с нормируемыми показателями качества среды обитания; спортивные сооружения, детские площадки, образовательные и детские учреждения, лечебно-профилактические и оздоровительные учреждения общего пользования.

**СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.**

4.1.1. Юридические лица, имеющие источники выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух, обязаны:

- разрабатывать и осуществлять планы организационно - технических или иных мероприятий, направленные на обеспечение качества атмосферного воздуха санитарным правилам;

- обеспечить разработку ПДК или ОБУВ для веществ, не имеющих нормативов;

- обеспечить проведение лабораторных исследований загрязнения атмосферного воздуха мест проживания населения в зоне влияния выбросов объекта;

- получать санитарно - эпидемиологическое заключение органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы на все изменения технологического процесса или оборудования (увеличение производственной мощности, изменение состава сырья, номенклатуры выпускаемой продукции и другие отклонения от утвержденного проекта);

- обеспечить работы по проектированию, организации и благоустройству санитарно - защитных зон на объектах, не имеющих организованные зоны в соответствии с действующими санитарными правилами;

- информировать органы и учреждения государственной санитарно - эпидемиологической службы о всех случаях нерегламентированных и аварийных выбросов вредных примесей в атмосферный воздух, разрабатывать мероприятия по их ликвидации и предотвращению аналогичных ситуаций;

- выполнять в установленные сроки предписания органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы по устранению нарушений санитарных правил.

**О правоприменительной практике по направлению деятельности «Гигиена детей и подростков». Проверки, выявленные типовые и массовые нарушения обязательных требований («как делать нельзя»), принятые меры. Рекомендации по устранению выявленных нарушений («как делать нужно»).**

За истекший период 2018 года году проведены плановые и внеплановые проверки детских и подростковых образовательных организаций, в том числе проверки по исполнению предписания должностного лица, проверки по требованию прокуратуры с привлечением специалистов Управления, а также проверки по приказу Роспотребнадзора по поручению Президента Российской Федерации, Правительства РФ и по поступившим обращениям граждан.

В ходе проведённых обследований выявлялись нарушения требований санитарного законодательства, а именно следующих нормативных документов:

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»
3. Приказ Минздравсоцразвития № 302-н «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»
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:
5. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»
6. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы»
7. СанПиН 2.4.4.3155-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";
8. СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков»;
9. СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев»;
10. СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

**В ходе проверок дошкольных учреждений выявлялись следующие основные нарушения СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:**

- не соответствие внутренней отделки различных помещений детского сада (нарушения целостности потолка стен, пола, дефекты, следы поражения грибком, невозможность проведения влажной уборки и дезинфекции);

- превышение нормативной наполняемости групп;

- организация питания детей без учета суточного набора продуктов – невыполнение норм питания по отдельным видам продуктов (молоко, творог, овощи, фрукты, соки, рыба);

- отсутствие в меню вторых завтраков;

- несоответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню по выходу блюд и объему порций;

- отсутствие игрового и спортивного оборудования на участке детского сада;

- отсутствие контроля за температурным режимом в группах, не оборудованы термометрами помещения приемных и туалетных групп;

- отсутствуют шкафы для хранения уборочного инвентаря в санитарных узлах групп;

- отсутствие 3-х комплектов постельного белья для детей.

Также по итогам контрольно-надзорных мероприятий, проведенных в дошкольных образовательных организациях, выявлялись следующие нарушения положений санитарного законодательства:

 1. Практически во всех проверенных ДОУ нарушается дезинфекционный режим.

 Типовые нарушения:

 - не соблюдается инструкция по приготовлению раствора дезинфицирующего средства;

 - на рабочих местах отсутствует инструкция по приготовлению и применению дезинфицирующих растворов;

 - многократно используется раствор дезинфектанта;

 - недостаточно емкостей для дезинфекции (в частности, посуды в групповых);

 - постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

 2. В половине проверенных объектов выявлены нарушения по медицинским кабинетам, в том числе: неудовлетворительное состояние поверхностей, отсутствуют шкафы для хранения уборочного инвентаря для мед. кабинета.

 3. До 70% проверенных объектов имеют нарушения установленных санитарно-гигиенических требований при эксплуатации пищеблоков.

 Типовые дефекты: нарушены требования к маркировке разделочного инвентаря, к сбору и утилизации пищевых отходов, к хранению верхней одежды работников, не в полной мере соблюдается товарное соседство.

 4. Типовыми являются нарушения требований к санитарно-техническому оснащению групповых в ДОУ:

 - в группах используются посуда с отбитыми краями; на пищеблоке используется емкость для кипяченой воды с поврежденной эмалью;

 - в группах детские кроватки не обеспечены достаточным количеством наматрасников.

 5. Не частыми, но очень опасными с точки зрения возникновения эпидемических осложнений являются выявляемые нарушения требований к приему детей в ДОУ.

 6. В ряде случаев нарушены требования к объему и кратности медосмотров персонала; персонал не в полном объеме привит в рамках Национального календаря прививок.

**В ходе проверок общеобразовательных организаций устанавливались следующие наиболее типичные нарушения:**

- не соответствие внутренней отделки помещений школ (нарушения целостности стен, потолка и пола, дефекты, следы поражения грибком, протекание кровли, невозможность проведения влажной уборки и дезинфекции), не проведение своевременного ремонта помещений;

- невозможность проведения проветривания учебных помещений и рекреаций по причине ветхости и нарушения целостности оконных блоков;

- отсутствие водоснабжения (горячего и (или) холодного) в ряде учебных и других помещений школы (начальные классы, специализированные кабинеты, мастерские, медицинские помещения, санитарные узлы, умывальники перед обеденным залом);

- отсутствие централизованного гардероба;

- не соблюдение норм площади в учебных помещениях, наполняемость классов выше нормативной;

- требуется замена системы искусственного освещения на люминесцентные лампы, частично отсутствуют подсветки классных досок;

 - отсутствие (частичное) ограждения территории школ;

 - отсутствие педальных ведер для сбора мусора, держателей для туалетной бумаги в санитарных узлах;

 - совместное хранение уборочного инвентаря для туалетов с остальным уборочным инвентарем.

- недостаточное оснащение пищеблоков школ технологическим оборудованием, ваннами для обработки продуктов, мытья посуды;

- фактический рацион учащихся не соответствует утвержденному примерному меню по ассортименту и выходу блюд;

- организовано только однократное питание;

- приготовление пищи осуществляется без технологических карт.

- расстановка рабочих мест в кабинете информатики без учета естественного светового потока слева или справа;

- превышение уровней звука на рабочих местах в кабинетах информатики по результатам инструментальных замеров.

Также выявлялось следующее невыполнение положений санитарного законодательства:

 1. Более чем в 80% проверенных школ нарушается дезинфекционный режим. Нарушения здесь достаточно однотипны:

 - отсутствует инструкция по приготовлению и применению дезинфицирующего раствора при проведении уборки и дезинфекции;

 - нарушены требования к хранению дезинфектантов и моющих средств;

 - не все подлежащие объекты подвергаются текущей дезинфекции: спортивный инвентарь ежедневно не обрабатывается моющими средствами, спортивные маты не протирают ежедневно мыльно-содовым раствором;

 - отмечается недостаток уборочного инвентаря.

 2. В половине проверенных объектов выявлены нарушения по медицинским кабинетам и блокам, в том числе: отсутствуют шкафы для хранения уборочного инвентаря для мед. кабинета, нет резервного источника горячего водоснабжения, нарушены требования к проведению текущей дезинфекции и хранению уборочного инвентаря.

 3. Нарушаются требования к профилактике инфекционных заболеваний среди учащихся (учащиеся допущены в детское учреждение без заключения врача-фтизиатра об отсутствии у них заболевания туберкулезом (нарушение СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»).

 4. В ряде случаев дети допускаются к занятиям в общеобразовательную организацию после перенесенного заболевания без справки врача-педиатра.

 5. Типичным является выявление нарушений требований к кратности и объему медосмотров персонала общеобразовательных учреждений, его гигиеническому обучению и аттестации.

 6. Также, типично выявление неполной привитости персонала в соответствии с Национальным календарем прививок (против дифтерии, столбняка, вирусного гепатита В).

 Управлением в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков в период летней кампании осуществляются проверки оздоровительных организаций для детей и подростков различных видов и форм собственности перед открытием и в период работы.

 В ходе контрольно-надзорных мероприятий в отношении оздоровительных учреждений (загородные сезонные оздоровительные учреждения; лагеря труда и отдыха, оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей в период каникул на базе общеобразовательных организаций, санаторные учреждения) выявлялись следующие наиболее типичные нарушения установленных требований:

- не соответствие внутренней отделки различных помещений гигиеническим требованиям, нарушения правил режима уборки и обработки, содержания и оборудования помещений, отсутствие противомоскитных сеток на оконных и дверных проемах;

- некачественная уборка территории учреждения;

- не соблюдение правил товарного соседства при хранении продуктов; отсутствие маркировки на рабочем инвентаре, использование инвентаря не в соответствии с маркировкой;

- несоответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню, не проведение витаминизации блюд; не проведение витаминизации блюд;

- нарушение правил отбора и хранения суточных проб, нарушение правил мытья столовой и кухонной посуды, отсутствие инструкций на рабочих местах;

- нарушение ведения медико-санитарной документации на пищеблоке;

- неудовлетворительные результаты лабораторного контроля проб готовых блюд, дезинфицирующих средств;

- не проведение в полном объеме профилактических, противоэпидемических мероприятий;

- переуплотнение ряда жилых помещений.

**«Как делать нужно (можно)»**

Проанализировав результаты контрольно-надзорной деятельности Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике рекомендует:

1. **Руководителям дошкольных образовательных организаций**

Для недопущения впредь нарушений **законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения** необходимо соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- с п. 5.1 стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и и дезинфекцию;

- с п. 5.4 потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалетные и др.) окрашиваются влагостойкими материалами;

- с п. 5.5 для пола используются материалы, допускающую обработку с использованием моющих и дезинфицирующих растворов;

- с п. 1.9 количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты – для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2.5 кв. м на 1 ребенка, и для дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет) – не менее 2.0 кв. м на одного ребенка;

- с п. 15.3 питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее, чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов т продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях;

- с п. 15.5 фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню;

- с п. 15.4 в промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты;

- с п. 3.12 игровые и физкультурные площадки для детей оборудуются с учетом их росто - возрастных особенностей;

- п. 8.9 контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров;

- с п. 6.21 в туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливаются вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Допускается устанавливать шкафы для уборочного инвентаря вне туалетных комнат;

- с п. 17.14 на каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, две смены наматрасников.

1. **Руководителям общеобразовательных организаций**

Для недопущения впредь нарушений законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения необходимо соблюдать требования СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»:

- п. 4.28 потолки и стены всех помещений общеобразовательного учреждения должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств»;

- с п. 4. 29 полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений;

- с п. 6.6 и 6.8 учебные помещения проветриваются во время перемен, рекреационные – во время урока. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года;

- с п. 8.1 холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения общеобразовательной организации, в т.ч. помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, мастерские трудового обучения, кабинеты домоводства, помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии, биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря, туалеты общеобразовательных организаций;

- с п. 4.5 гардеробы необходимо размещать на 1 этаже с обязательным оборудованием мест для каждого класса, для учащихся начальных классов возможно размещение гардероба в рекреациях при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками;

- с п. 4.9 и 10.1 площадь учебных кабинетов принимается не менее 2,5 кв. м на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий, количество учащихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося;

- с п. 7.2.2, 7.2.3 в учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами и светодиодами. Не используются в одном помещении для общего освещения источники света различной природы излучения;

- с п. 7.2.6 классная доска оборудуется местным освещением – софитами, предназначенными для освещения классных досок;

- с п. 3.1 территория общеобразовательной организации должна быть огорожена и озеленена;

- с п. 4.25 в санитарных узлах устанавливаются педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, рядом с умывальными раковинами устанавливаются электро- или бумажные полотенца, мыло;

 - с п. 12.11 уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку, использоваться по назначению и хранится отдельно от уборочного инвентаря.

 В целях соблюдения требований в кабинетах информатики необходимо соблюдение СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы»:

- п. 6.1 рабочие столы следует размещать таким образом, чтобы видеодисплейные терминалы были ориентированы боковой стороной к световым проемам, чтобы естественный свет падал преимущественно слева;

- п. 2.3 Допустимые уровни звукового давления и уровней звука, создаваемого ПЭВМ, не должны превышать нормируемых значений.

 В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

- с п. 4.1 производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать в соответствии с перечнем указанным в санитарных правилах;

- с п. 6.22 фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню;

- с п. 6.8 для обучающихся общеобразовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание 9завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительный полдник;

 - с п. 6.11 производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовляемых блюд.

1. **Руководителям оздоровительных организаций для детей и подростков д**ля недопущения нарушений необходимо обеспечить безусловное соблюдение требований профильных санитарных правил, в том числе:

- обеспечить соответствие внутренней отделки помещений гигиеническим требованиям (гладкость и целостность поверхностей, отсутствие дефектов, возможность проведения уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств);

- соблюдать санитарно-противоэпидемические требования к режиму уборки и обработки помещений, оборудования и инвентаря,

- ежедневно проводить качественную уборку, очистку территории учреждения; не допускать курения на территории лагеря;

- обеспечить соблюдение правил товарного соседства при хранении продуктов; маркировку всего имеющегося оборудования и инвентаря, использовать инвентарь строго по назначению в соответствии с маркировкой;

- обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню, проводить витаминизацию блюд;

- соблюдать правила отбора и хранения суточных проб, мытья столовой и кухонной посуды, на всех рабочих местах обеспечить наличие инструкций;

- регулярно вести медико-санитарную документацию на пищеблоке согласно установленной санитарными правилами форме;

- соблюдать технологию приготовления блюд и правила обработки продуктов,

- проводить в полном объеме профилактические, противоэпидемические мероприятия.

**О правоприменительной практике по направлению деятельности «Гигиена питания». Проверки, выявленные типовые и массовые нарушения обязательных требований («как делать нельзя»), принятые меры. Рекомендации по устранению выявленных нарушений («как делать нужно»).**

 **В ходе контрольно-надзорных мероприятий в отношении предприятий пищевой промышленности, продовольственной торговли и общественного питания наиболее часто устанавливались нарушения таких нормативных документов, как:**

1) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2) ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

3) СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

4) СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

5) СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

6) Постановление Правительства Российской Федерации от 19.01.1998г. № 55-ФЗ «Правила продажи отдельных видов товаров»;

7) СП 3.1/3.2.3146 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

8) Приказ Минздравсоцразвития РФ № 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»;

9) Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

10) СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения».

**Основные нарушения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:**

- **ст. 14. п. 5:** «Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов».

Пример выявленных нарушений: на предприятии пищевой промышленности установлено, что части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, не соответствуют требованиям, а именно:

- при осмотре на полу в коридоре, производственном цехе обнаружена вода, не везде оборудованы дренажи, пол имеет неровную поверхность плитки, имеются сколы, трещины, что не позволяет проводить качественную дезинфекцию;

- поверхности стен выполнены из не водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые не позволяют проводить мойку и, при необходимости, дезинфекцию;

- потолки в производственном цехе, коридоре бытового помещения не обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков; требуется проведение ремонтных работ.

**- ст. 11 п. 6:** «Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза».

Пример выявленных нарушений: не в полном объеме сотрудниками пройдены предварительные и периодические медицинские осмотры: осмотр лор-врача и стоматолога, обследование на носительство возбудителей кишечных инфекций; серологическое обследование на брюшной тиф и т.п.

 **- ст. 10 п. 2:** «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи»

**- ст. 10 п. 3**: Для обеспечения безопасности пищевой продукции 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;

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;

**Основные нарушения ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»:**

**- ст. 4 ч. 4.1:** Требования к маркировке упакованной пищевой продукции: 1. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

1) наименование пищевой продукции;

2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3) количество пищевой продукции;

4) дату изготовления пищевой продукции;

5) срок годности пищевой продукции;

6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);

8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза».

Пример выявленных нарушений: в ходе проверки магазина установлено, что упакованная пищевая продукция не имеет маркировки (листов-вкладышей) – овощи свежие, фрукты свежие, рыба свежемороженая и допущена реализация хлебобулочной продукции без указания информации о товаре и его производителе, без указания даты и времени изготовления на маркировке.

**Основные нарушения СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».**

**- п. 4.1:** «Производственный контроль осуществляется с применением лабораторных исследований, испытаний на следующих категориях объектов:

а) промышленные предприятия (объекты): рабочие места, производственные помещения, производственные площадки (территория), граница санитарно-защитной зоны, сырье для изготовления продукции, полуфабрикаты, новые виды продукции производственно-технического назначения, продукция пищевого назначения, новые технологические процессы (технологии производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации)…».

Пример выявленных нарушений: При проверке предприятий продовольственной торговли установлено, что не проводится в полном объеме производственный лабораторный контроль в соответствии с утвержденной программой производственного контроля на рабочих местах за пищевой продукцией и водой.

**Основные нарушения СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»:**

**- п. 6.4.:** «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».

Пример выявленных нарушений: на предприятии торговли установлено, что контроль за температурно-влажностным режимом хранения в охлаждаемой камере для свежих овощей и фруктов не проводится, отсутствует контрольно-регистрирующее оборудование (термометр).

**- п. 7.5.:** «Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции».

Пример выявленных нарушений: При проведении проверки предприятия торговли при хранении рыбных пресервов не соблюдаются установленные изготовителем температурные условия хранения, а именно сельдь Тихоокеанская хранится в холодильном шкафу при температуре плюс 5 град.С. при регламентированных изготовителем минус 8 град.С.

**- п. 7.8.:** «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».

Пример выявленных нарушений: в магазине допускается хранение пищевых продуктов (консервированная продукция, напитки безалкогольные, вода бутилированная» вне складских помещений – в коридорах, непосредственно на полу без подтоварников.

**- п. 8.24:.** «В организациях торговли запрещается реализация продукции:

- без наличия качественного удостоверения (для продукции российского производства), сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;

- с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);

- при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;

- мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;

- непотрошеной птицы, за исключением дичи, яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровяное кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, "тек", "бой", утиных и гусиных яиц;

- творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас);

- консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и др.;

- загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;

- дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- домашнего приготовления;

- с истекшими сроками годности;

- нерасфасованной и неупакованной, кроме групп продуктов, определенных законодательством Российской Федерации;

- без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации».

Пример выявленных нарушений: При проведении плановой выездной проверки предприятия торговли установлено, что допускается реализация с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов (томаты свежие, бананы и т.д.), консервов, имеющих дефекты банок (деформированные консервы «зеленый горошек», «кукуруза» и др.), продукции с истекшими сроками годности (сосиски), продукции без маркировки (листов-вкладышей) с информацией для потребителя об изготовителе, дате выработки, сроке годности и т.д. (свежие овощи и фрукты).

**- п. 14.1.:** «Руководитель организации торговли обеспечивает:

- наличие в каждой организации торговли настоящих санитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации торговли;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;

- организацию производственного контроля;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке..».

Пример выявленных нарушений: руководитель продовольственного магазина не обеспечил наличие личных медицинских книжек на каждого работника (не представлена медкнижка 5 сотрудников), отсутствует отметка о прохождении исследований на яйца гельминтов; обследования на брюшной тиф; с нарушением регламентируемой периодичности проведено рентгенологическое обследование и т.д.), а также гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

**Основные нарушения СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»:**

**- п. 5.5.:** «Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год»;

**- п. 5.16.:** «В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска»

Пример выявленных нарушений: В ходе проверки производственного цеха столовой установлено, что несвоевременно проводятся ремонтные работы по восстановлению покрытия стен (кафельное покрытие холодного и горячего цехов имеет дефекты и сколы), покрытия полов (имеются неровности и выбоины в полу горячего цеха), покрытия потолков (имеются следы протечек, отслоившейся краски в складских помещениях).

**- п. 6.5.:** «В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен хранится раздельно».

Пример выявленных нарушений: НА предприятии общественного питания маркировка разделочного инвентаря нечитаемая, требует обновления, допускается хранение разделочного инвентаря для готовой продукции – мясная гастрономия совместно с разделочным инвентарем для сырого мяса.

**- п.7.11.:** «Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.)».

Пример выявленных нарушений: в ходе проверки столовой выявлено, что допускается совместное хранение в одном холодильном шкафу сырья (мясо птицы замороженное, мясные полуфабрикаты и т.д.) и готовой продукции (крабовые палочки замороженные, мороженое).

**- п. 7.29.:** «Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта».

Пример выявленных нарушений: в кафе не обеспечено сохранение маркировочных ярлыков с указанием срока годности продукта на замороженную рыбу, сосиски и свежие овощи.

**- п. 15.1.:** «Руководитель организации обеспечивает:

- наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;

- организацию производственного и лабораторного контроля;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;

- наличие санитарного журнала установленной формы;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения»:

Пример выявленных нарушений: При проведении внеплановой выездной проверки предприятия общественного питания установлено, что руководитель организации не обеспечивает наличие личных медицинских книжек на каждого работника (не представлены медкнижка сотрудников) и прохождение сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров - отсутствует отметка о прохождении осмотра ЛОР-врачом и стоматологом; о проведении обследования на ЗППП, а также централизованную стирку и починку санитарной одежды (не представлен договор на оказание услуг со специализированной организацией), и организацию и проведение производственного контроля в полном объеме.

**Основные нарушения СП 3.1/3.2.3146 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»**

**- п. 18.1.:** «Профилактические прививки проводятся гражданам для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в соответствии с законодательством Российской Федерации»,

**- п. 18.3.:** «Перечень инфекционных болезней, иммунопрофилактика которых предусмотрена национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, утверждается в порядке, установленном законодательством Российской Федерации»,

 **«Как делать нужно (можно)»**

Руководителям предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли для недопущения нарушений законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, законодательства о техническом регулировании необходимо соблюдать следующие требования:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- Обеспечить разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП и обеспечивать постоянный контроль за исполнением утвержденных документов, контролировать техпроцессы и процедуры в ККТ и правильно и своевременно вести и хранить документацию о проводимом контроле.

- Обеспечить контроль за условиями хранения пищевой продукции – температурно-влажностных, товарного соседства и т.д.

- Своевременно проводить ремонтные работы в производственных, складских и вспомогательных помещениях.

- Обеспечить соблюдение поточности технологических операций – размещение производственных цехов и проведение техпроцесса должно исключать встречные потоки и перекресты движения сырья и готовой продукции, чистой и использованной посуды, персонала и посетителей.

- Обеспечить контроль за прохождением сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров и ведением личных медицинских книжек. Объем, периодичность проведения обследований и исследований регламентирован Приложением 2 Приказа Минздравсоцразвития 302н:

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»:

Обеспечить входной контроль за наличием маркировки на упакованной продукции (в том числе в транспортную упаковку) и ее соответствием установленным требованиям. Изготовителям пищевых продуктов при возникновении спорных ситуаций и сомнений проводить независимую экспертизу маркировки.

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Обеспечить соответствие программ производственного контроля установленным требованиям и контроль за их исполнением, в том числе в части утвержденных объемов лабораторных исследований по пищевой продукции, смывам, воде, условиям труда.

 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»:

- Обеспечить контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д. в ежедневном режиме и ведение подтверждающих документов (журнал, лист контроля) посредством термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей (приборы должны проходить поверку в установленном порядке – периодичность поверки зависит от прибора по информации в паспорте, по результатам поверки выдается свидетельство, на прибор может быть поставлен штамп о поверке).

*-* Необходимо обеспечить на предприятии наличие достаточного количества складских помещений, охлаждаемых камер для хранения всего объема пищевых продуктов и наличие оборудования для его хранения; стеллажи и подтоварники должны быть изготовлены из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции; высота подтоварников должна быть не менее 15 см. от пола.

- При продаже пищевых продуктов сотрудники должны знать требования пункта 8.24 о продукции, запрещенной к реализации и строго контролировать его соблюдение при входном контроле, а также с целью своевременной выбраковки и удаления такой продукции из торгового зала на склад брака.

- Руководитель организации торговли должен понимать меру ответственности за нарушения требований санитарного законодательства, так как возросла мера административной ответственности за нарушения, а также знать настоящие санитарные правила и обеспечивать контроль за их исполнением всеми сотрудниками.

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»:

- Необходимо обеспечить соответствие систем канализации предприятий требованиям НД, в том числе должны быть отдельные системы для производственной и хозяйственно-бытовой канализации, моечные ванны должны быть подключены к производственной канализации через воздушный разрыв – от края патрубка слива ванны по верхнего края приемной воронки должно быть не менее 20мм с целью исключения попадания сливных вод обратным током в моечную ванну (и т.о. загрязнение пищевой продукции, инвентаря и посуды) в случае засора канализационных сетей.

- Необходимо своевременно проводить ремонтные работы в цехах, складах, гардеробах и других помещениях, так как нарушение покрытия стен, потолков может явиться причиной попадания инородных предметов в пищевой продукт, а также неровности в поверхностях затрудняют качественное проведение мойки и дезинфекции и могут явиться местом размножения микроорганизмов, в том числе патогенных.

 - С целью предотвращения перекрестного загрязнения необходимо своевременно обновлять маркировку разделочного инвентаря - ножей, досок – маркировка может быть буквенная и цветовая; использовать инвентарь строго по назначению и хранить раздельно инвентарь для разделки сырой продукции (мясо, кура, рыба и т.д) и для готовой продукции (хлеб, масло, мясная гастрономия, рыбная гастрономия и т.д).

- Необходимо обеспечить на предприятии наличие достаточного количества складских помещений, охлаждаемых камер для хранения всего объема пищевых продуктов с соблюдением правил хранения, соблюдения правил товарного соседства и наличие оборудования для его хранения (стеллажи, подтоварники).

- При хранении пищевой продукции необходимо контролировать сохранение маркировочных ярлыков (листов-вкладышей, маркировки транспортной упаковки) с информацией о продукте до окончания срока использования.

- Руководитель организации общественного питания должен понимать меру ответственности за нарушения требований санитарного законодательства, так как возросла мера административной ответственности за нарушения, а также знать настоящие санитарные правила и обеспечивать контроль за их исполнением всеми сотрудниками.

СП 3.1/3.2.3146 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

- Профилактическая иммунизация персонала проводится в соответствии с национальным, и региональным календарем профилактических прививок.

Приказ МЗ РФ от 21 марта 2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

- Профилактическая иммунизация персонала проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок (вирусный гепатит В, дифтерия, столбняк, корь, краснуха, грипп).

Также, в Управление поступали обращения граждан, в основном связанные с несогласием жителей жилого дома по поводу размещения на первых этажах жилых домов предприятий общественного питания и торговли. Следует отметить, что в соответствии с п. 2.2. СП 2.3.6.1079-01«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п.2.2. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» - организации общественного питания и торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях». При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха людей. Это касается в первую очередь параметров шума от деятельности предприятий торговли и общественного питания. В соответствии с СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» уровень шума в жилых помещениях, комнат квартир в дневное время не должен превышать 40дБ, в ночное время -30 дБ.

Кроме того, п.3.3 СП 2.3.6.1066-01 и п.3.11 СП 2.3.6.1079-01 установлено, что в предприятиях торговли и общественного питания, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий. Нарушение установленных требований влечет составление протокола об административном правонарушении и протокола о временном приостановлении деятельности предприятия торговли и общественного питания по ст. 6.4 КоАП РФ на срок до 90 суток.

**Рекомендации по детскому отдыху**

Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике в преддверии летних каникул разъясняет следующее.

Самый актуальный вопрос для родителей в преддверии лета - организация детского отдыха, в том числе, в загородных оздоровительных учреждениях (далее - лагерь).

Лагерь оказывает ребенку комплекс услуг (размещение, проживание, питание, организация досуга, и т.п.), включенных в стоимость путевки.
Услуга отдыха детей в загородном лагере регулируется в том числе, законодательством о защите прав потребителей. Родители и сам ребенок являются потребителями соответствующих услуг. Действующее законодательство обязывает лагерь соблюдать требования Гражданского Кодекса РФ, Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

При выборе детского лагеря для своего ребенка родителям необходимо получить максимальное количество информации о лагере и предоставляемых им услугах, которая в обязательном порядке должна быть доведена до потребителей услуг в соответствии с требованиями законодательства (ст.8, 10 Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (далее – Закон), в том числе:

- о стоимости путевки и условиях приобретения услуг (в т.ч. о стоимости дополнительных услуг, о порядке оплаты),
- о правилах и условиях эффективного и безопасного использования услуг (в т.ч. о правилах внутреннего распорядка, о правилах посещения детей родителями в период пребывания в лагере, о медицинском обслуживании),
- об адресе (месте нахождения), фирменном наименовании (наименовании) исполнителя (в т.ч. о месте нахождении лагеря, контактных телефонах), об исполнителях услуг (в т.ч. местонахождения и наименование), с которыми заключены договоры на оказание медицинских услуг, образовательных услуг, страхования и т.д.).

- сведения о номере лицензии и сроках ее действия, а также информация об органе, выдавшем лицензию (на медицинскую деятельность действующего в лагере медицинского кабинета; на образовательную деятельность при осуществлении образовательной деятельности).
При приобретении путевки в детский лагерь родителям необходимо внимательно ознакомиться с условиями договора.

**В договоре должны быть прописаны:**

Местонахождение исполнителя (адрес лагеря), контактные телефоны.

2. Сведения о заказчике (один из родителей ребенка) и данные о самом ребенке, который будет пребывать в лагере;

3. Предмет договора: информация о потребительских свойствах путевки - о порядке доставки детей до лагеря и обратно; о порядке размещения и проживания, питания ребенка; о программе пребывания; об услугах (бесплатных и за дополнительную плату), которые предоставляет лагерь, в т.ч. по организации досуга;

4. Сведения о стоимости путевки и порядке оплаты;

5. Права и обязанности сторон;

6. Перечень четко сформулированных оснований отчисления ребенка из лагеря;

7. Условия и порядок расторжения договора, в том числе о порядке отказа от исполнения договора на оказание услуг;

8. Порядок полного возмещения убытков, причинённых ему вследствие некачественно оказанных услуг и т.д.);

9. Порядок разрешения споров: сведения о порядке и сроках предъявления претензий к исполнителю в случае нарушения последним условий договора.

**Безопасность отдыха в лагере**

Согласно положениям п. 1 ст. 7 Закона потребители имеют право на то, чтобы услуга при обычных условиях ее использования была безопасна для их жизни и здоровья.

Вред, причиненный жизни, здоровью ребенка или его имуществу вследствие конструктивных, производственных, рецептурных или иных недостатков услуги, подлежит возмещению в полном объеме (ст.14 Закона).
Положениями ст. 4 Закона «О защите прав потребителей» закреплено, что услуга, оказываемая по возмездному договору, помимо соответствия по качеству условиям договора, обычным или конкретным (заявленным) целям ее приобретения, должна соответствовать обязательным требованиям.

**Если услуги детского лагеря оказаны некачественно** потребитель вправе по своему выбору потребовать (ст. 29 Закона):

- безвозмездного устранения недостатков оказанной услуги;

- соответствующего уменьшения цены оказанной услуги;
- возмещения понесенных им расходов по устранению недостатков оказанной услуги своими силами или третьими лицами.

Потребитель вправе отказаться от исполнения договора об оказании услуги и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный указанным договором срок недостатки оказанной услуги не устранены исполнителем. Потребитель также вправе отказаться от исполнения договора о выполнении работы (оказании услуги), если им обнаружены существенные недостатки выполненной работы (оказанной услуги) или иные существенные отступления от условий договора.
Потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с недостатками оказанной услуги.

**Нарушение сроков оказания услуги.**

Если исполнитель нарушил сроки оказания услуги - сроки начала и (или) окончания оказания услуги, потребитель по своему выбору вправе (ст. 28 Закона):

-назначить исполнителю новый срок;

-потребовать уменьшения цены за оказание услуги;

-отказаться от исполнения договора об оказании услуги.

Потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с нарушением сроков оказания услуги. Назначенные потребителем новые сроки оказания услуги указываются в договоре об оказании услуги. В случае нарушения установленных сроков оказания услуги исполнитель уплачивает потребителю за каждый день (час, если срок определен в часах) просрочки неустойку (пеню) в размере трех процентов цены оказания услуги. Сумма взысканной потребителем неустойки (пени) не может превышать цену оказания услуги. Указанные требования потребителя не подлежат удовлетворению, если исполнитель докажет, что нарушение сроков выполнения работы (оказания услуги) произошло вследствие непреодолимой силы или по вине потребителя.
При нарушении исполнителем услуг прав потребителя, потребитель также имеет право на компенсацию морального вреда. Правовыми основаниями для компенсации потребителям морального вреда служат соответствующие положения ст. ст. 151, 1099-1101 Гражданского Кодекса РФ и ст. 15 Закона. Компенсация морального вреда осуществляется независимо от возмещения имущественного вреда и понесенных потребителем убытков.

**Рекомендации по устранению выявленных нарушений**

**(«Как делать нужно (можно)».**

Для недопущения впредь нарушений законодательства в сфере защиты прав потребителейнеобходимо соблюдать следующие требования:

**Руководителям медицинских организаций, оказывающих платные медицинские услуги:**

Для недопущения указанных нарушений необходимо осуществлять деятельность в соответствии с требованиями Правил предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг (утв. [Постановлением](#sub_0) Правительства РФ от 4 октября 2012 г. № 1006), предоставляя потребителям информацию, на информационных стендах (стойках), сайтах в информационной сети «Интернет», которая должна быть доступна неограниченному кругу лиц в течение всего рабочего времени медицинской организации, предоставляющей платные медицинские услуги.

В соответствии с п. 16 Правил необходимо заключать договор с потребителем (заказчиком) в письменной форме. Заключенный договор должен содержать всю информацию, предусмотренную данными правилами.

**Руководителям образовательных организаций, оказывающих платные образовательные услуги:**

Для недопущения впредь указанных нарушений исполнитель обязан осуществлять деятельность в соответствии с требованиями Правил оказания платных образовательных услуг (Постановления Правительства РФ от 15 августа 2013 г. №  706) (далее - Правила).

Исполнитель, при предоставлении платных образовательных услуг обязан заключать договор в простой письменной форме, который должен содержать сведения, предусмотренные п. 12 Правил.

При этом примерные формы договоров утверждаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

**Руководителям гостиниц:**

Необходимо осуществлять деятельность в соответствии с требованиями Правил предоставления гостиничных услуг в РФ (утв. постановлением Правительства РФ от 09.10.2015г № 1085).

В соответствии п.9, 10, 20 Правил предоставлять потребителям информацию, размещая ее на информационных стендах (стойках), сайтах в информационной сети «Интернет», которая должна быть доступна неограниченному кругу лиц в течение всего рабочего времени организаций, предоставляющих платные гостиничные услуги.

Договор необходимо заключать с потребителем (заказчиком) в письменной форме. Заключенный договор должен содержать всю информацию, предусмотренную п. 20 Правил.

**Для недопущения впредь указанных нарушений микрокредитным организациям и ломбардам** необходимо осуществлять деятельность в соответствии с требованиями Федерального закона от 21 декабря 2013г. № 353-ФЗ «О потребительском кредите (займе)» (далее - Закон 353-ФЗ):

- индивидуальные условия договора потребительского кредита (займа) кредитор должен согласовывать с заемщиком индивидуально не допуская условий, ущемляющих права потребителей, установленные законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей,

- согласно ст. 5 Федерального Закона № 353-ФЗ должна быть предусмотрена возможность запрета уступки кредитором третьим лицам прав (требований) по договору потребительского кредита (займа).

Проводить анализ (исследование) документов, оформляемых в рамках оказания услуг, на соответствие требованиям законодательства в области защиты прав потребителей (наличие необходимых условий.

**Применение мер административного воздействия в деятельности Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике за 1 полугодие 2018 г.**

Основным критерием оценки надзорной деятельности является практика применения Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Общая сумма наложенных административных штрафов, назначенных Управлением, составила 3195,0 тыс. руб., из них взыскано 2601 тыс. руб., что составило 81,4% %, когда как за этот же период 2017 года взыскиваемость составляла 78,8 %.

При этом в отношении лиц, не уплативших своевременно административный штраф, возбуждено 9 дел по части 1 статьи 20.25 КоАП РФ ( 2017г – 11 дел).

В отношении юридических лиц вынесено 28 постановлений об административном правонарушении, при 13 за аналогичный период 2017года.

Повысилось количество вынесенных представлений об устранении выявленных правонарушений- 37 представлений (13 представлений в 2017г). Однако, удельный вес дел, где вынесены представления от общего числа (627) рассмотренных дел, возбужденных специалистами Управления по которым назначались административные наказания, по прежнему остается незначительным и составляет лишь 5%, при среднероссийском показателе 30%.

Специалистами Управления приняты меры, направленные на профилактику нарушений обязательных требований, в виде предостережений о недопустимости нарушения обязательных требований -9, в 2017 году таких мер было принято 2.

Наряду с повышением ряда показателей эффективности надзора, установлены факты, свидетельствующие о практическом бездействии уполномоченных должностных лиц при проведении контрольно-надзорных полномочий.

 Вынесено 332 предписания об устранении выявленных нарушений. За невыполнение предписаний об устранении ранее выявленных нарушений возбуждено 26 административных дел (2017г -53), по 4 приняты судебные решения о наказании (2017г данный показатель достиг 100%).

Средний размер одного штрафа составил3769 руб. (2017 г.- 4251руб.), при этом средняя сумма наложенных штрафов в расчете на 1 должностное лицо, выполняющее функции по контролю (надзору)-45 т.р. (77 т.р.-в 2017 году).

Количество выявленных правонарушений составило 1464. Соответственно на 1 проверку пришлось 3,6 правонарушения, что меньше предыдущего периода (4 правонарушения на 1 проверку). На фоне роста числа проведенных проверок отмечается снижение количества составленных протоколов на одну проверку- 1,9 протокола на 1 проверку при 2,6 протокола в 2017г.

Специалистами Управления за отчетный период всего применено 23 состава, что составило 15,3% от общего количества составов, по которым Роспотребнадзор уполномочен составлять протоколы об административных правонарушениях (98 составов) и это при проведении надзорных мероприятий как в санитарно-эпидемиологической сфере так и в сфере защиты прав потребителей. В 2017 году было применено 43 состава.

 При реализации полномочий за соблюдением требований технических регламентов составлено 776 протоколов об административном правонарушении.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В рамках развития механизма открытости Роспотребнадзора, для повышения грамотности населения (в т.ч. занятого в различных сферах предпринимательской деятельности) по вопросам законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в сети «Интернет» в открытом доступе на официальном сайте Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике:

- размещены перечни актов, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей и федерального государственного санитарно- эпидемиологического надзора,

- размещены проверочные листы, которые оформляются в ходе плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере торговли продовольственными товарами, общественного питания, оказания парикмахерских услуг,

- общедоступны Ежегодные планы проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей и Единый реестр проверок, содержащий информацию о плановых и внеплановых проверках юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, об их результатах и о принятых мерах по пресечению и (или) устранению последствий выявленных нарушений.

***Разъяснение новых требований нормативных правовых актов***

1. Президентом Российской Федерации 18.04.2018 г. подписан Федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» № 81-ФЗ (далее – Закон).

Законом внесены изменения в статью 40 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», статью 44 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», статьи 10, 16.1 Федерального закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

Законом устанавливается, что контрольная закупка продукции при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контрольная закупка товаров (работ, услуг) при осуществлении федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей могут быть проведены органом государственного контроля (надзора) незамедлительно после получения информации о соответствующем нарушении с одновременным извещением органа прокуратуры.

Порядок принятия решения о проведении контрольной закупки либо внеплановой проверки, особенности и Порядок проведения контрольной закупки, а также учета информации о ней в едином реестре проверок устанавливаются Правительством Российской Федерации.

Кроме того, данным Федеральным законом пункт 2 части 2 статьи 10 Федерального закона № 294-ФЗ дополнен новым основанием для проведения внеплановой проверки –

подпунктом "г" следующего содержания: «нарушение требований к маркировке товаров".

*Федеральный закон вступил в силу 29.04.2018 г.*

2. Президентом РФ 23.04.2018 г. подписан Федеральный закон "О внесении изменений в статьи 24.7 и 32.4 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях" № 97-ФЗ (далее – Закон).

Законом в Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях внесены следующие изменения:

1) в статье 24.7 «Издержки по делу об административном правонарушении»:

а) часть 2 дополнить словами ", за исключением случаев, предусмотренных частью 3 настоящей статьи";

б) часть 3 изложить в следующей редакции:

"3. Издержки по делу об административном правонарушении, совершенном юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, относятся на счет указанных лиц, за исключением сумм, выплаченных переводчику. Суммы, выплаченные переводчику в связи с рассмотрением дела об административном правонарушении, совершенном юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем и предусмотренном настоящим Кодексом, относятся на счет федерального бюджета, а издержки по делу об административном правонарушении, совершенном юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем и предусмотренном законом субъекта Российской Федерации, - на счет бюджета соответствующего субъекта Российской Федерации.

В случае прекращения производства по делу об административном правонарушении в отношении юридического лица или индивидуального предпринимателя при наличии обстоятельств, предусмотренных пунктами 1 - 3, 5, 7, 8, 8.1 части 1 статьи 24.5 настоящего Кодекса, издержки по делу об административном правонарушении относятся на счет федерального бюджета, а в случае прекращения производства по делу об административном правонарушении, предусмотренном законом субъекта Российской Федерации, в отношении юридического лица или индивидуального предпринимателя при наличии указанных обстоятельств - на счет бюджета соответствующего субъекта Российской Федерации.";

2) в части 1.1 статьи 32.4 «Исполнение постановления о конфискации вещи, явившейся орудием совершения или предметом административного правонарушения» слова "в области таможенного дела" исключить, после слова "предусмотрена" дополнить словами "статьей 14.10 или".

*Федеральный закон вступил в силу 04.05.2018 г.*

3. Федеральным законом от 23.04.2018 г. № 101-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части определения компетенции федеральных органов исполнительной власти по осуществлению различных видов государственного контроля (надзора) в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации" внесены изменения в Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" следующие изменения:

1) статья 30 дополнена пунктами 4.2 и 4.3 следующего содержания:

"4.2. Санитарно-карантинный контроль в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации, определенных Правительством Российской Федерации из числа специализированных пунктов пропуска, осуществляется федеральными органами исполнительной власти, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор в соответствии с их компетенцией в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

Правительство Российской Федерации вправе устанавливать компетенцию федеральных органов исполнительной власти по осуществлению санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации, определенных Правительством Российской Федерации из числа специализированных пунктов пропуска, а также порядок осуществления такого контроля.

По результатам осуществления санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации, определенных Правительством Российской Федерации из числа специализированных пунктов пропуска, с учетом системы управления рисками принимается одно из следующих решений:

- о немедленном вывозе товаров и грузов с территории Российской Федерации;

- о ввозе товаров и грузов на территорию Российской Федерации в целях их дальнейшей перевозки в соответствии с заявленной таможенной процедурой;

- о направлении товаров и грузов в соответствии с заявленной таможенной процедурой в места назначения (доставки) для проведения досмотра товаров и грузов уполномоченными должностными лицами федерального органа исполнительной власти в соответствии с компетенцией, установленной Правительством Российской Федерации.

Порядок разработки и реализации мер по управлению рисками, включающий в себя порядок сбора и анализа информации, в том числе предварительной информации, представляемой участниками внешнеэкономической деятельности в таможенные органы, а также стратегию и тактику применения системы управления рисками, определяет федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, совместно с федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным в области таможенного дела.

4.3. При осуществлении санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации федеральные органы исполнительной власти, указанные в пунктах 4 и 4.2 настоящей статьи, могут осуществлять между собой информационное взаимодействие в электронной форме с использованием единой системы межведомственного электронного взаимодействия.";

2) пункт 2 статьи 46 дополнен абзацем следующего содержания:

"федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный на осуществление санитарно-карантинного контроля за ввозом на территорию Российской Федерации опасных грузов и товаров в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации, определенных Правительством Российской Федерации из числа специализированных пунктов пропуска".

*Федеральный закон вступает в силу с 21.10.2018 г.*

4. Президентом РФ 23.04.2018 г. подписан Федеральный закон "О внесении изменения в статью 24.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях" № 103-ФЗ (далее – Закон).

Законом внесены изменения в часть 4 статьи 24.5 «Обстоятельства, исключающие производство по делу об административном правонарушении» Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, изложив ее в следующей редакции:

"4. В случае, если во время производства по делу об административном правонарушении будет установлено, что высшим должностным лицом субъекта Российской Федерации (руководителем высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации), иным должностным лицом органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, главой муниципального образования, возглавляющим местную администрацию, иным должностным лицом местного самоуправления, руководителем государственного, муниципального учреждения вносилось или направлялось в соответствии с порядком и сроками составления проекта соответствующего бюджета субъекта Российской Федерации, соответствующего местного бюджета предложение о выделении бюджетных ассигнований на осуществление соответствующих полномочий органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, органа местного самоуправления, выполнение государственным, муниципальным учреждением соответствующих уставных задач и при этом бюджетные ассигнования на указанные цели не выделялись, производство по делу об административном правонарушении в отношении указанных должностных лиц и государственных, муниципальных учреждений подлежит прекращению".

*Федеральный закон вступил в силу 04.05.2018 г.*

5. 26.04.2018 г. Определением Судебной коллегии по экономическим спорам Верховного Суда Российской Федерации от 26.04.2018 г. № 304-АД17-21955 выражена позиция Судебной коллегии Верховного Суда Российской Федерации в части реализации продукции, которая подлежит обязательному подтверждению соответствия. В случае не указания в сопроводительной документации (товарной накладной) сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии правонарушение подлежит квалификации по статье 14.45 КоАП РФ.

Отсутствие у продавца сопроводительной документации (товарной накладной), свидетельствует об отсутствии сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии и также подлежит квалификации по статье 14.45 КоАП РФ.