**Доклад по правоприменительной практике Управления Роспотребнадзора по городу Москве за I квартал 2018 года с руководством по соблюдению обязательных требований, дающим разъяснение, какое поведение является правомерным**

Настоящий доклад подготовлен в соответствии с требованиями 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, 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 09 февраля 2018 г. № 69 «О проведении акции «Дни открытых дверей для предпринимателей» и публичных обсуждений результатов правоприменительной практики Роспотребнадзора».

Доклад подготовлен по результатам контрольно-надзорной деятельности за I квартал 2018 года по основным направлениям деятельности Управления Роспотребнадзора по г. Москве в сфере защиты прав потребителей, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования.

Обзор правоприменительной практики подготовлен по основным направлениям деятельности Управления Роспотребнадзора по г. Москве в сфере защиты прав потребителей, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования за I квартал 2018 года.

**I. Общие положения**

Государственный контроль (надзор) - одна из основных функций государства, осуществляемая в целях контроля исполнения нормативных правовых актов, устанавливающих обязательные требования. Осуществление государственного контроля (надзора) направлено на предупреждение нарушения прав, пресечение нарушений обязательных требований, наказание виновных лиц.

Одной из основных форм контрольно-надзорной деятельности являются проверки, под которыми понимается совокупность проводимых органом государственного контроля (надзора) в отношении юридического лица, индивидуального предпринимателя мероприятий по контролю для оценки соответствия осуществляемых ими деятельности или действий (бездействия), производимых и реализуемых ими товаров (выполняемых работ, предоставляемых услуг) обязательным требованиям.

Управлением Роспотребнадзора по г. Москве приняты к исполнению общие задачи реформы по совершенствованию контрольно-надзорной деятельности, которая проводится в рамках выполнения приоритетной программы, утверждённой президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 21 декабря 2016 г. № 12), и в рамках реализации Плана мероприятий («дорожной карты») по совершенствованию контрольно-надзорной деятельности на 2016-2017 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 1 апреля 2016 года № 559-р.

Нормами Федерального закона от 3 июля 2016 года № 277-ФЗ внесены изменения в Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» и Федеральный закон «О стратегическом планировании в Российской Федерации»:

- организация и проведение мероприятий по контролю без взаимодействия с юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями; контрольная закупка;

- идентификация и аутентификация заявителя; индикаторы риска нарушения обязательных требований.

- использование при проведении плановой проверки проверочных листов с 1 октября 2017 года:

- предприятия торговли (в том числе предприятия торговли, реализующие универсальный ассортимент продовольственных товаров, и предприятия торговли со специализированным ассортиментом продовольственных товаров: магазин, специализированный магазин, гастроном, супермаркет (универсам), диксаунтер, минимаркет, гипермаркет, киоск, торговый павильон);

- предприятия (объекты) общественного питания (ресторан, кафе, бар, закусочная, столовая, в том числе столовые при предприятиях и учреждениях, комбинат общественного, в том числе школьного питания, заготовочное предприятие питания, доготовочное предприятие питания, предприятия быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, вагон-ресторан, магазин (отдел) кулинарии);

- парикмахерские, салоны красоты, солярии.

И в I квартале 2018 года проверки проводятся с применением проверочных листов (чек-листы). Таких плановых проверок с использованием чек-листа за текущий период 2018 года проведено 13 (предприятия общественного питания, торговли продовольственной продукцией).

Изменена и дополнена новыми основаниями для проведения внеплановой проверки статья 10 Закона № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»:

основанием для проведения внеплановой проверки может являться мотивированное представление должностного лица контролирующего органа, составленное по результатам мероприятия по контролю без взаимодействия с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями; при нарушении прав потребителей проверка проводится только при условии, что заявитель обращался за защитой нарушенных прав к юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю, но требования заявителя не были рассмотрены или удовлетворены.

В настоящее время в решении задачи оптимизации контрольно-надзорной деятельности и повышении её результативности особое внимание уделяется работе по профилактике и предупреждению нарушений и обязательных требований со стороны бизнеса.

**Изменения требований санитарного законодательства, законодательства в сфере защиты прав потребителей и технического регулирования.**

С 1 января 2018 года вступил в силу новый норматив содержания трансизомеров жирных кислот в масложировой продукции, указанный в **техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»**.

Содержание трансизомеров жирных кислот в твердых маргаринах, мягких и жидких маргаринах, заменителях молочного жира, жирах специального назначения должно составлять не более 2% от общего содержания жира в пищевом продукте.

На потребительских упаковках указанной продукции должна содержаться информация о максимальном содержании в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот (в процентах от содержания жира в продукте).

Продукция, изготовленная до 1 января 2018 года, содержащая более 2% процентов трансизомеров жирных кислот, может находиться в обороте на потребительском рынке в течение срока годности.

За нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов [статьей 14.43](consultantplus://offline/ref=5120390A343125BE2AF4777E69CF8B57BA28B60BD1EA630682D2AA348810AF21693398F2BD48nFG1D) Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях установлена административная ответственность, предусматривающая наложение административного штрафа на юридических лиц от 100 тысяч до 300 тысяч рублей, при повторном совершении административного правонарушения - до одного миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до 90 суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

С 20.01.2018 **постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.12.2017 № 165** утверждены и введены в действие гигиенические нормативы ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно- допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений» (далее – ГН 2.1.6.3492-17), которые зарегистрированы в Минюсте России 09.01.2018г. № 49557.

С введением ГН 2.1.6.3492-17 признаны утратившими силу постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от:

- 30.05.2003 [N 114](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC324A98FB67FE54B0E8D75330267p5I6L) "О введении в действие ГН 2.1.6.1338-03" (зарегистрировано Минюстом России 11.06.2003, регистрационный N 4679);

- 17.10.2003 [N 150](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC322AD8CB871EB1604852C3F00p6I0L) "О введении в действие ГН 2.1.6.1765-03" (зарегистрировано Минюстом России 21.10.2003, регистрационный N 5187);

- 03.11.2005 [N 26](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC323AF8CB97FEB1604852C3F00p6I0L) "Об отмене ряда гигиенических нормативов в ГН 2.1.6.1338-03 и ГН 2.1.6.1339-03" (зарегистрировано Минюстом России 02.12.2005, регистрационный N 7224);

- 03.11.2005 [N 24](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC321AC8FB47AEB1604852C3F00p6I0L) "О введении в действие гигиенических нормативов ГН 2.1.6.1983-05 и ГН 2.1.6.1984-05" (зарегистрировано Минюстом России 02.12.2005, регистрационный N 7225);

- 19.07.2006 [N 15](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC320A883B87DEB1604852C3F00p6I0L) "О введении в действие гигиенических нормативов ГН 2.1.6.1985-06" (зарегистрировано Минюстом России 27.07.2006, регистрационный N 8117);

- 04.02.2008 [N 6](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC321AC88B87CEB1604852C3F00p6I0L) "Об утверждении гигиенических нормативов ГН 2.1.6.2326-08" (зарегистрировано Минюстом России 29.02.2008, регистрационный N 11260);

- 18.08.2008 [N 49](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC321A083B871EB1604852C3F00p6I0L) "Об утверждении гигиенических нормативов ГН 2.1.6.2416-08" (зарегистрировано Минюстом России 04.09.2008, регистрационный N 12223);

- 27.01.2009 [N 6](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC32EAC89B47DEB1604852C3F00p6I0L) "Об утверждении гигиенических нормативов ГН 2.1.6.2450-09" (зарегистрировано Минюстом России 16.02.2009, регистрационный N 13357);

- 09.04.2009 [N 22](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC32EAE83B87EEB1604852C3F00p6I0L) "Об утверждении гигиенических нормативов ГН 2.1.6.2498-09" (зарегистрировано Минюстом России 18.05.2009, регистрационный N 13934);

- 19.04.2010 [N 26](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC321A98BB87FEB1604852C3F00p6I0L) "Об утверждении гигиенических нормативов ГН 2.1.6.2604-10" (зарегистрировано Минюстом России 19.05.2010, регистрационный N 17280);

- 12.07.2011 [N 98](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC327A882B079E24B0E8D75330267p5I6L) "Об утверждении гигиенических нормативов ГН 2.1.6.2897-11 "Дополнение N 9 к ГН 2.1.6.1338-03 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест" (зарегистрировано Минюстом России 30.08.2011, регистрационный N 21709);

- 17.06.2014 [N 37](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC327AF8EB37FE54B0E8D75330267p5I6L) "О внесении изменения N 11 в ГН 2.1.6.1338-03 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест" (зарегистрировано Минюстом России 04.07.2014, регистрационный N 32967);

- 27.11.2014 [N 76](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC327AE8FB07FE94B0E8D75330267p5I6L) "О внесении изменений в ГН 2.1.6.1338-03 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест" (зарегистрировано Минюстом России 26.12.2014, регистрационный N 35425);

- 12.01.2015 [N 3](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC327AE8EB17CE64B0E8D75330267p5I6L) "О внесении изменения в ГН 2.1.6.1338-03 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест" (зарегистрировано Минюстом России 09.02.2016, регистрационный N 35937);

- 30.08.2016 [N 146](consultantplus://offline/ref=E9C305CF9B24FB10E6EE4EE6FD4DDAC324A98FB678E04B0E8D75330267p5I6L) "О внесении изменений в ГН 2.1.6.1338-03 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест" (зарегистрировано Минюстом России 13.09.2016, регистрационный N 43648).

Роспотребнадзором утверждены перечни нормативных актов, соблюдение положений которых проверяется в рамках государственного надзора **в области защиты прав потребителей** и при осуществлении государственного **санитарно-эпидемиологического надзора**.

В перечень включены акты органов ЕАЭС и иные международные договоры РФ; Федеральные законы и Законы РФ; а также акты Президента РФ и Правительства РФ, содержащие обязательные требования. Перечни систематизированы по 40 видам предпринимательской деятельности, в частности, приведены акты, соблюдение которых проверяется при проведении проверок на предприятиях по производству различных товаров; предоставлению различных услуг; на предприятиях оптовой и розничной торговли, иных предприятиях и организациях.

**[Постановление](consultantplus://offline/ref=EB085F65ABED2B457B5CB63EBA735AD92EBDFC05A123932ECD95F3436Dv615K) Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222 "Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон"** определен порядок установления, изменения и прекращения существования санитарно-защитных зон, а также особенности использования расположенных в них участков.

Настоящим Постановлением определены, в частности:

- перечень объектов, в отношении которых должны устанавливаться санитарно-защитные зоны;

- порядок и основания принятия решения о создании, изменении или прекращении существования санитарно-защитной зоны;

- допустимые цели использования земельных участков, расположенных в пределах санитарно-защитной зоны;

- требования к заявлению об установлении, изменении или прекращении санитарно-защитной зоны, прилагаемым к ним документам и круг лиц, обращающихся с соответствующим заявлением;

- требования к содержанию решений о создании, изменении или прекращении санитарно-защитной зоны;

- основания отказа в установлении санитарно-защитной зоны.

Устанавливается, что сведения о создании санитарно-защитной зоны вносятся в Единый государственной реестр недвижимости, а сама санитарно-защитная зона считается установленной со дня внесения соответствующих сведений.

Со дня установления санитарно-защитной зоны на земельных участках, расположенных в границах такой зоны, не допускаются строительство, реконструкция объектов капитального строительства, разрешенное использование которых не соответствует ограничениям использования земельных участков, предусмотренным решением об установлении санитарно-защитной зоны, а также использование земельных участков, не соответствующее указанным ограничениям. Реконструкция указанных объектов капитального строительства осуществляется только путем их приведения в соответствие с ограничениями использования земельных участков, предусмотренными решением об установлении санитарно-защитной зоны.

Федеральным [закон](consultantplus://offline/ref=EB085F65ABED2B457B5CB63EBA735AD92EBCF706A120932ECD95F3436Dv615K)ом от 05.02.2018 N 13-ФЗ внесены изменения в Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях в части введения административной ответственности за незаконную реализацию входных билетов на матчи чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года:

1. **ст. 14.15.2** КоАП РФ (реализация (продажа, перепродажа, распределение, распространение, обмен либо иное использование, связанное или не связанное с извлечением прибыли) [входных билетов](consultantplus://offline/ref=E29E7BF008C99092C1C7A700BFCC886D16629BBCD81EDCBA6E3A5B7E305ABA7771F7804Cq7m4P) на матчи чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года или документов, дающих право на их получение, без заключения соответствующего договора с FIFA или уполномоченными организациями FIFA и (или) изменение при реализации входных билетов на матчи чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года или документов, дающих право на их получение, установленной стоимости входных билетов на матчи чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года**)** устанавливаются следующие виды административного наказания за совершение указанных правонарушений:

- для граждан - наложение административного штрафа в размере от двадцатикратной до двадцатипятикратной стоимости входного билета на матч чемпионата мира, явившегося предметом административного правонарушения, или стоимости входного билета на матч чемпионата мира, указанной в документе, дающем право на получение входного билета на матч чемпионата мира, явившемся предметом административного правонарушения, но не менее 50 тыс. рублей;

- для должностных лиц - наложение административного штрафа в размере от двадцатипятикратной до тридцатикратной стоимости входного билета на матч чемпионата мира, явившегося предметом административного правонарушения, или стоимости входного билета на матч чемпионата мира, указанной в документе, дающем право на получение входного билета на матч чемпионата мира, явившемся предметом административного правонарушения, но не менее 150 тыс. рублей;

- для лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - наложение административного штрафа в размере от двадцатипятикратной до тридцатикратной стоимости входного билета на матч чемпионата мира, явившегося предметом административного правонарушения, или стоимости входного билета на матч чемпионата мира, указанной в документе, дающем право на получение входного билета на матч чемпионата мира, явившемся предметом административного правонарушения, но не менее 150 тыс. рублей, или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток;

- для юридических лиц - наложение административного штрафа в размере от 500 тыс. до 1 млн. рублей или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток.

2. **ст. 14.15.3** КоАП РФ (реализация поддельных входных билетов на матчи чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года или поддельных документов, дающих право на получение входных билетов на матчи чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года, если эти действия не содержат уголовно наказуемого деяния), устанавливает следующую административную ответственность:

- наложение административного штрафа на граждан - в размере от 50 тыс. до 70 тыс. рублей;

- наложение административного штрафа на должностных лиц - в размере от 150 тыс. до 200 тыс. рублей;

- наложение административного штрафа на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - в размере от 150 тыс. до 200 тыс. рублей или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток;

- наложение административного штрафа на юридических лиц - в размере от 1 млн. до 1,5 млн. рублей или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток.

**II. Проведение мероприятий по профилактике нарушений обязательных требований**

В целях реализации информационной политики по работе с предпринимательским сообществом, повышению грамотности населения в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, развитию механизма открытости Роспотребнадзора, Управление с 2014 года на регулярной основе проводит встречи с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, в том числе с бизнес-сообществом.

В целях повышения информационной доступности деятельности Управления Роспотребнадзора по городу Москве (далее-Управления), в том числе для предпринимателей, на сайте Управления размещена публичная декларация целей и задач; создан регулярно обновляемый раздел «В помощь предпринимателям», на котором размещаются самые последние и самые необходимые для предпринимательской деятельности нормативно-правовые акты, это:

- Перечни основных нормативно-правовых актов Российской Федерации и изменения к ним, которые сразу размещаются на сайте, что не возможно оперативно отследить бизнесу.

- 10 программ проведения проверок:

из них 4 программы по объектам производства пищевых продуктов (производство молока и молочных продуктов, мяса и мясной продукции, кремовых кондитерских изделий, биологически активных добавок к пище (БАД);

по аптечным учреждениям;

программа по медицинским организациям стоматологического профиля;

в сфере ЖКХ;

по объектам торговли детскими товарами;

2 программы по предприятиям, осуществляющим школьное и дошкольное питание.

Использующиеся в программах вопросы являются прототипом нового инструмента контроля, предусматривающего проведение плановых проверок с использованием проверочных листов (чек-листы).

В соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 18.09.2017 N 860  
"Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2017 N 49396) по определенным видам деятельности разработаны проверочные листы, которые так же размещены на сайте Управления в разделе «В помощь предпринимателям».

В преддверии проводимых плановых проверок по обращениям юридических лиц начальниками профильных отделов Управления проводятся совещания с юридическими лицами, на которых обсуждаются вопросы предстоящих проверок, так как нарушения лучше предотвратить заранее, избежать риски для бизнеса при применении штрафных санкций.

По инициативе бизнеса по итогам проведённых плановых проверок сетевых объектов до проведения штрафной комиссии проводятся совещания у руководителя Управления, на которых обсуждаются результаты проверок, а также мероприятия по устранению выявленных нарушений. Кроме того, введена практика объединения типовых нарушений, выявленных при проверке сетевых объектов (например, отсутствие вывески, знаков курения и др.) в одно постановление, при условии устранения нарушения во время проверки, что является смягчающим обстоятельством при рассмотрении дела на штрафной комиссии. В адрес законных представителей сетевых структур направляются представления об устранении причин и условий, способствующих совершению административных правонарушений с целю недопущения системных ошибок при осуществлении деятельности на всех объектах сети.

Результаты проверок доводятся до сведения руководителей компаний и принимаются решения по вынесению постановлений об административном правонарушении. При этом учитываются принятые юридическим лицом меры по устранению выявленных нарушений. Так же обсуждаются даты исполнения предписания с учётом возможностей юридического лица.

Такие встречи проведены со всеми сетевыми субъектами АО «ТД Перекресток», ООО «Макдоналдс».

Управление входит в состав Штаба по защите прав и законных интересов субъектов инвестиционной и предпринимательской деятельности города Москвы под председательством руководителя Департамента науки, промышленной политики и предпринимательства города Москвы – Алексея Анатольевича Фурсина. Цель мероприятия – сбор вопросов от предпринимателей о проблемах ведения бизнеса в Москве, их систематизация и формирование повестки на заседание Штаба.

С 2014 года с целью профилактики коррупционных правонарушений и представления доказательной базы для владельцев бизнеса, обязательным требованием при проверках является фотофиксация выявленных нарушений. Закуплены фотоаппараты, при фиксации нарушений проставляется дата и время совершения правонарушения.

Практика фотофиксации выявленных нарушений при проверках, встречи до проведения проверок и обсуждение результатов проверок началась с проверок крупных государственных объектов федерального значения и перенеслась на бизнес. И если раньше мы приглашали бизнес на эти совещания, то теперь бизнес выходит с инициативой в адрес Управления о проведении подобных встреч.

В целях реализации Федерального закона от 09.02.2009 № 8-ФЗ «Об обеспечении доступа к информации о деятельности государственных органов и органов местного самоуправления» результаты проверок размещаются на сайте Управления и публикуются в журнале «СЭС».

Проведение Всероссийской акции «День открытых дверей для предпринимателей» стало традицией для Управления.

В апреле, июле, октябре 2017 года, феврале 2018 года в Управлении и во всех территориальных отделах в рамках Дня открытых дверей для предпринимателей проведены слушания правоприменительной практики Управления. На таких встречах принимало участие более 200 представителей бизнеса (юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания и торговли, медицинских, банковских услуг, а также услуг по предоставлению мест временного проживания, руководители операторов сотовой связи и представители фармацевтических организаций), руководители органов исполнительной власти, общественных объединений предпринимателей, Московской торгово-промышленной палаты, Уполномоченный по защите прав предпринимателей в городе Москве, представители общероссийских и московских общественных объединений и представители саморегулируемых организаций.

В ходе публичных обсуждений были рассмотрены вопросы: полномочия Роспотребнадзора, внедрение риск-ориентированного подхода при проведении плановых проверок, снижение административных барьеров, обеспечение качества пищевой продукции, вопросы оказания государственных услуг Управлением.

Специалистами Управления проведены консультации предпринимателей по вопросам: об уведомительном порядке начала осуществления предпринимательской деятельности, а также об оказании иных государственных услуг, о соблюдении законодательства при проведении контрольно-надзорных мероприятий в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей; о правоприменительной практике; о применении технических регламентов Таможенного союза; о полномочиях Роспотребнадзора и др.

В I квартале 2018 года Управлением проведено 2 заседания Консультативного совета по защите прав потребителей с участием заинтересованных представителей бизнес-сообщества.

**III. Результаты надзорной деятельности Управления Роспотребнадзора по г. Москве за I квартал 2018 года**

В I квартале 2018 года число специалистов, осуществляющих надзорные полномочия, уменьшилось с 374 в I квартале 2017 года до 336 в I квартале 2018 года (уменьшилось на 40).

На контроле в Управлении находится 30 532 субъекта и 74 005 объектов. Из них, к объектам государственного надзора отнесённых к категориям чрезвычайно высокого риска относятся 7,2%, высокого – 12,7%, значительного риска относятся 17,7%, к категориям среднего риска – 18,3%, умеренного риска – 22,0%, низкого риска - 22,1%. С учётом применения риск – ориентированного подхода при планировании проверок подлежало плановому контролю (субъектов отнесённых к категориям чрезвычайно высокого, высокого, значительного и среднего риска) **11 756 хозяйствующих субъектов.** Не подлежат плановому контролю 16 368 объектов.

В 2013 году кратность проверок составляла 1 раз в 5 лет, в 2014 году – 1 раз в 6 лет, в 2015 году – 1 раз в 7 лет, с 2016 года применяется риск-ориентированный подход.

С 2013 года отмечается тенденция сокращения плановых проверок в 3 раза (с 4 227 в 2013 году до 1 438 в 2018 году).

План на 2018 год был подготовлен с учетом риск-ориентированного подхода и подготовкой к проведению чемпионата мира по футболу FIFA 2018. При этом субъекты, относящиеся к 6 классу опасности, в план не включены.

В плане на 2018 год к объектам государственного надзора, отнесенных к категориям чрезвычайно высокого и высокого риска – 28%, значительного риска - 46%, 26% - средний и умеренный риск. При этом в план включено 98,5% объектов, отнесенных к 1-4 классу опасности.

Таким образом, при формировании плана были учтены требования 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. Сокращено количество проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере бизнеса, исключили проверки законопослушных объектов и усилен надзор на объектах с высоким потенциальным риском причинения вреда здоровью, детских и подростковых объектах, объектах здравоохранения и социальной сферы.

Расчет показателя потенциального риска причинения вреда здоровью по постановлению Правительства Российской Федерации от 17 августа 2016 года № 806 «О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного (надзора) и внесение изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации».

Определяющими значениями в расчете является население под воздействием и показатели контрольно-надзорной деятельности (показатель потенциального вреда из-за возможного несоблюдения обязательных требований и средневзвешенная частота нарушений на одну проверку определенного вида деятельности).

Эти данные открыты, и по запросу юридического лица орган государственного контроля в срок не превышающий 15 рабочих дней с даты поступления запроса, направляет информацию о присвоенных их деятельности и производственным объектам категории риска или классе опасности, а так же сведения, использованные при отнесении объектов и деятельности к определенным категориям риска или определенному классу опасности.

Такие запросы за истекший период 2018 года уже поступали.

Реестр является "живой" системой. Это значит, что в зависимости от изменения условий, определяющих категории риска - динамических показателей отнесения объекта к категории риска – производится актуализация действующих субъектов и отнесение их к определенной категории.

Следует иметь ввиду, что существуют условия повышения категории риска:

- наличие за последние три года вступивших в законную силу постановлений о наказании в виде приостановления деятельности объекта;

- наличие при последней плановой или внеплановой проверке нарушений требования санитарного законодательства и в сфере защиты прав потребителей.

Это позволяет вести дифференцированный подход к объектам контроля в зависимости от уровня риска.

Определение класса опасности позволяет применить к субъекту надзора иную периодичность надзора, чем ранее мы применяли в соответствии с 294-ФЗ (1 раз в 3 года) и постановления Правительства от 23 ноября 2009 года № 944 «Об утверждении перечня видов деятельности в сфере здравоохранения, сфере образования и социальной сфере, осуществляемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, в отношении которых плановые проверки проводятся с установленной периодичностью» (например, объекты образование 1 раз в год и амбулаторно-поликлиническая помощь 1 раз в 2 года).

Так, субъекты 1 класса опасности подлежат надзору не реже 1 раза в год,

2 класса - не реже 1 раза в 2 года,

3 класса - 1 раза в 3 года.

4 класса - не чаще, чем 1 раз в 4 года

5 класса - не чаще, чем 1 раз в 6 лет

6 класс - плановые проверки не проводятся.

Так же, определение класса потенциальной опасности позволяет применить рекомендуемые формы и объем лабораторного сопровождения плановых контрольно-надзорных мероприятий.

Сформирована устойчивая тенденция снижения общего числа проведённых не только плановых, но и внеплановых проверок.

За три истекших года количество плановых и внеплановых проверок уменьшилось в 2,6 раза.

За I квартал 2018 года проведено 1 044 мероприятий по контролю, в которые вошли 208 плановых и 836 внеплановых проверок.

Общее количество проверок уменьшилось на 17,3% (I квартал 2018 года – 1044 проверки) в сравнении с аналогичным периодом предыдущего года (I квартал 2017 года – 1263 проверки). Количество плановых проверок уменьшилось на 28,8% (I квартал 2018 года – 208, I квартал 2017 года - 292).

При уменьшении плановых проверок за последние 3 года в 3,8 раза, количество правонарушений на 1 плановую проверку увеличилось с 3,5 до 7,3, что свидетельствует о правильном планировании с применением риск-ориентированного надзора.

Количество внеплановых проверок за I квартал 2018 года уменьшилось на 13,9% по сравнению с аналогичным периодом 2017 года (I квартал 2018 года – 836, за I квартал 2017 года – 971 проверка).

Основной причиной проведения внеплановых проверок являются проверки по контролю выполнения выданных ранее предписаний - 418 (**50%) (**I квартал 2018 года **36%- 351 проверка)**.

Второе место в структуре внеплановых проверок занимают проверки по обращениям граждан – 980 (25%).

**Только** 208 (1,6%) обращений стали основанием для проведения проверок. Почти на **39,8%** сократились внеплановые проверки по обращениям граждан, из них по защите прав потребителей по сравнению **с 2017 годом число проверок сократилось почти в 10 раз**, по санитарно-эпидемиологическим вопросам **осталось на прежнем уровне и составило 167 проверок**.

В I квартале 2018 года в Управление поступило 12973 обращения (жалоб) граждан, в том числе по вопросам нарушений  прав потребителей – 9600 (74%), по тематике нарушений санитарного законодательства – 3373 (26%). По сравнению с I кварталом 2017 года общее количество обращений  возросло на 5,7%, при этом количество жалоб по защите прав потребителей увеличилось на 17%, а по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия сократилось на 16,7%.

Как показывает анализ обращений граждан по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия, наиболее актуальными остаются вопросы о нарушениях условий проживания в жилых помещениях – 30% обращений, о нарушениях на производстве – 17,5 %, о воздействии физических факторов (шум) – 15,8%, по вопросам качества пищевых продуктов – 10,0%.

В структуре жалоб в сфере защиты прав потребителей 40% обращений связаны с нарушениями в сфере розничной торговли,  60% – с нарушениями в сфере оказания услуг, в том числе 13,2% – услуг связи,  9% - деятельность на финансовом рынке,  8,4% – жилищно-коммунальные  услуги.

Вместе с тем из-за непредставления информации о предварительном обращении с претензией о нарушении прав потребителей к юридическому лицу (предпринимателю), а также не прохождения гражданами авторизации в системе ЕСИА при подаче электронного обращения, лишь 208(1,6%) обращений стали основанием для проведения внеплановых проверок.  По результатам проведенных проверок возбуждено 263 административных дела. Приостановлена  деятельность 15 объектов, в том числе: 7 предприятий общественного питания, 6 магазинов, реализующих пищевые продукты, 1 объект бытового обслуживания (прачечная в жилом доме), 1 производственный объект. Сумма штрафных санкций составила  5 421 200 рублей. Во всех случаях подтверждения фактов нарушений, указанных в обращении, выданы предписания (133) и представления об устранении причин и условий, способствовавших совершению правонарушений (66). Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям выдано 218 предостережений о недопустимости нарушения обязательных требований. Результаты контрольных проверок показали, что в 80% случаев нарушения устранены, часть предписаний остается на контроле.

По результатам рассмотрения обращений граждан на нарушения прав потребителей в 1-ом квартале 2018 года в защиту неопределенного круга потребителей в судебные органы подано 93 иска, в защиту конкретного потребителя – 70 исков. По состоянию на 31.03.2018 судами удовлетворено 59 исковых требований, в пользу потребителей присуждено 2 млн. 488 тыс. рублей.

По  11879 (92%) обращениям подготовлены ответы заявителям с  разъяснениями требований законодательства и по порядку действий граждан для разрешения конфликтных ситуаций.

Часть обращений – 886 (7%) направлена для рассмотрения по подведомственности в иные органы и организации, т.к. поднятые в этих обращениях вопросы не относятся к компетенции органов Роспотребнадзора.

Управлением в I квартале 2018 году выдано 218 предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований (в I квартале 2017 года - 25).

По результатам проверок юридическим лицам и индивидуальным вынесено 885 представления об устранении причин и условий, способствовавших совершению административных правонарушений (в I квартале 2017 года – 909 представления).

В целях обеспечения учёта проводимых при осуществлении государственного контроля проверок, а также их результатов создан единый федеральный реестр проверок, оператором которого является Генеральная Прокуратура Российской Федерации.

Все проведённые проверки внесены в Единый реестр и доступны для всеобщего просмотра. Руководством Управления проводится мониторинг за полнотой и качеством внесения информации о результатах проверок в Единый реестр.

С 2017 года с целью снижения административной нагрузки на бизнес введена практика объединения в один протокол нескольких административных правонарушений, ответственность за которые предусмотрена одной статьей КоАП РФ, что наряду с сокращением количества проверок привело к снижению числа постановлений об административном наказании.

Управлением в соответствии с действующим законодательством, приказами, административными регламентами предоставлялись государственные услуги по государственной регистрации продукции, лицензированию (деятельность в области использования источников ионизирующего излучения (генерирующих) и деятельность в области использования возбудителей инфекционных заболеваний III и IV степени опасности), выдаче санитарно-эпидемиологических заключений и приему уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности.

Предоставление государственных услуг осуществляется в режиме «Одного окна», что является одним из комплексов организационных и практических мероприятий по снижению административных барьеров для бизнеса. Для повышения качества предоставляемых государственных услуг и снижения издержек, Управлением реализован перевод государственных услуг в электронный вид.

Для уменьшения административной нагрузки на бизнес сокращен перечень видов продукции, подлежащей государственной регистрации, с 30 видов продукции до 7.

Значительно упрощены процедуры оказания государственных услуг – в 2 раза сокращен перечень документов, представляемых для государственной регистрации (с 11 до 6 документов), сокращены сроки проведения процедур государственной регистрации до 7 дней.

Количество санитарно-эпидемиологических заключений в 2017 году выдаваемых в Управлении, в сравнении с 2016 годом уменьшилось на 15% с 15294 до 13072. Тенденция снижения количества выданных санитарно-эпидемиологических заключений прослеживается и в 1-ом квартале 2018г (2471). Количество выданных свидетельств о государственной регистрации продукции увеличилось на 17%, в 2017 - 3927 (2016 года - 3258), в 1-ом квартале 2018г (754).

Количество выданных лицензий на деятельность в области использования источников ионизирующего излучения (генерирующих) и на деятельность в области использования возбудителей инфекционных заболеваний III и IV степени опасности, существенно не изменилось: 2017 года - 119, (2016 года – 126), в 1-ом квартале 2018г (27).

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 года  №584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» Управление осуществляет приём и учёт уведомлений по 28 видам деятельности, в составе которых 66 наименований работ и услуг.

За 2017 год количество зарегистрированных уведомлений увеличилось на 26% по сравнению с 2016 годом и составило -5175 (2016 – 3324). Тенденция увеличения количества зарегистрированных уведомлений прослеживается и в 1-ом квартале 2018г (1225).

В 2017 году 4,5% заявлений на выдачу санитарно-эпидемиологических заключений и уведомлений были направлены юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями через портал Государственных услуг  в электронном виде. В 1-ом квартале 2018 года этот процент снижен до 0,4%. Это связано с тем, что с апреля 2017 года, практически уже год, подача уведомлений в электронном виде временно прекращена, т.к. меняются коды видов деятельности.

Согласно оценке деятельности Управления по качеству предоставления государственных услуг в сумме по всем информационным ресурсам (сайт Управления, Ваш контроль и ИАС МКГУ) средний балл составил **4,94 из 5** максимально возможных.

К сожалению, представители бизнеса крайне редко используют возможности созданных электронных информационных ресурсов, как для подачи уведомлений, так и для получения санитарно-эпидемиологических заключений, лицензий и свидетельств о государственной регистрации продукции, предпочитая личное присутствие при подаче документов для получения разрешительных документов и представления данных для уведомления о начале осуществления предпринимательской деятельности.

В целях борьбы с нарушениями законодательства о противодействии коррупции основное внимание уделяется своевременному приёму и проверке правильности оформления сведений о доходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера (далее – справки).

В состав Комиссии по соблюдению требований к служебному поведению федеральных государственных гражданских служащих и урегулирования конфликта интересов были введены новые члены - независимые эксперты из числа лиц, ранее не участвовавших в её работе.

За 9 месяцев 2017 года состоялось 5 заседаний Комиссии. Рассматривались уведомления организаций о заключении с гражданином, ранее замещавшим должность государственной службы, трудового договора; обращения от граждан, ранее замещавших должности государственной гражданской службы; уведомления государственных гражданских служащих о намерении выполнять иную оплачиваемую работу.

На официальном сайте Управления своевременно размещается и актуализируется информация о нормативно правовых и иных актах в сфере противодействия коррупции, сведения о доходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера; предоставлена возможность для сообщений о фактах коррупции и отзыва об оценке работы по профилактике коррупции. По итогам он-лайн опроса, проведённого на официальном сайте Управления, работа отдела государственной службы и кадров по противодействию коррупции признана удовлетворительной: 94 % отметили высокий уровень работы по профилактике коррекционных и иных правонарушений, 5 % – средний уровень, 1 % – низкий уровень.

В Управлении и территориальных отделах размещены стенды с материалами по противодействию коррупции. Ведётся запись телефонных разговоров, поступающих на горячую линию, и их хранение с возможностью прослушать в случае поступления жалоб на качество работы «горячей линии», в свободном для посетителей доступе имеются памятки, разработанные Прокуратурой г. Москвы, по профилактике коррупционных нарушений.

**IV Типовые и массовые нарушения обязательных требований**

**О правоприменительной практике по направлениям 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 продовольственной торговли, пищевой промышленности и общественного питания типичные выявлялись нарушения следующих нормативных документов:

1) Технического регламента Таможенного союза [ТР ТС 021/2011](consultantplus://offline/ref=84C349D651A2B92E7F8531737C51E62182D779EC5EAB962FEE523EAE68C65710A8063FB080874B69e8iBO) «О безопасности пищевой продукции»;

2) Технического регламента Таможенного союза [ТР ТС 022/2011](consultantplus://offline/ref=84C349D651A2B92E7F8531737C51E62182D379EE5DA8962FEE523EAE68C65710A8063FB080874B6Ce8iAO) «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».

Основные нарушения **Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:**

[**п. 3 ст. 5**](consultantplus://offline/ref=C90A3FBADE5B58B3C30E0BF580800B716F0BC443D89E2C15B23479F1E9842C550FE9310FEEB757BFvBuDR): поступающая на предприятие (объект) общественного питания пищевая продукция не сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость;

**п.1. ст.7:** реализация продукции населению, не соответствующей по микробиологическим, органолептическим и физико-химическим показателям;

**п. 6 ст. 11:** сотрудниками не в полном объеме пройдены предварительные и периодические медицинские осмотры: обследование на носительство возбудителей кишечных инфекций; серологическое обследование на брюшной тиф и т.п.;

[**п. 4 ст. 13**](consultantplus://offline/ref=C90A3FBADE5B58B3C30E0BF580800B716F0BC443D89E2C15B23479F1E9842C550FE9310FEEB754BBvBu8R)**:** осуществлялось хранение продовольственного (пищевого) сырья в условиях, не обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья;

[**п. 7**](consultantplus://offline/ref=C90A3FBADE5B58B3C30E0BF580800B716F0BC443D89E2C15B23479F1E9842C550FE9310FEEB755BEvBuBR)**,** [**8 ст. 17**](consultantplus://offline/ref=C90A3FBADE5B58B3C30E0BF580800B716F0BC443D89E2C15B23479F1E9842C550FE9310FEEB755BEvBu8R): не соблюдались требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции.

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

**ст. 4:** в ходе проверки предприятий торговли были выявлены случаи реализации пищевой продукции без маркировки, с неполной маркировкой, без указания информации о производителе товара, его месте нахождения.

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

**п. 2.4:** разгрузка продуктов питания в магазин осуществляется под окнами жилых квартир;

**п. 2.7:** не соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при сборе, накоплении и обращении с отходами производства, отсутствовали контейнерные площадки;

**п. 7.6:** нарушение правил товарного соседства и складирования при хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов; не соблюдение температурных режимов хранения пищевых продуктов, хранение товаров вне складских помещений;

**п. 8.24:** реализация продуктов питания с признаками порчи, истекшими сроками годности;

**п. 10.8:** неудовлетворительное санитарно-техническое состояние и санитарное содержание помещений, коммуникаций, системы вентиляции;

**п. 12.1:** несоблюдение дезинфекционного режима; наличие мух, тараканов, крыс.

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.п. 2.6, 16.9:** не соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при сборе, накоплении и обращении с отходами производства, отсутствовали условия для временного хранения пищевых отходов;

**п. 5.2:** набор и площади помещений не соответствовали мощности предприятия;

**п. 5.16:** неудовлетворительное санитарно-техническое состояние и санитарное содержание помещений, отсутствие локальной системы вентиляции;

**п. 7.4:** нарушался температурный режим хранения пищевой продукции нарезанных помидоров (огурцов) для сэндвичей;

**п. 7.11:** нарушение правил товарного соседства и складирования при хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов; не соблюдение температурных режимов хранения пищевых продуктов;

**п. 12.1:** не принимались меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов и насекомых.

Перечень основных статей КоАП РФ, за нарушение которых чаще всего принимались меры административного воздействия:

**ст. 6.4** «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований  к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта»;

**ст. 6.6**  «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения»;

**ст. 8.2** «Несоблюдение экологических и санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами»;

**ст.14.15** «Нарушение правил продажи отдельных видов товаров»;

**ст. 14.43**  «Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов».

**«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:

**Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:**

**Статья 5.**

Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Пищевая продукция, соответствует требованиям настоящего технического регламента, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.

**П.6 ст. 11.** 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.

[**П. 4 ст. 13**](consultantplus://offline/ref=C90A3FBADE5B58B3C30E0BF580800B716F0BC443D89E2C15B23479F1E9842C550FE9310FEEB754BBvBu8R)**.** Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

осуществлялось хранение продовольственного (пищевого) сырья в условиях, не обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья.

[**П. 7**](consultantplus://offline/ref=C90A3FBADE5B58B3C30E0BF580800B716F0BC443D89E2C15B23479F1E9842C550FE9310FEEB755BEvBuBR)**,** [**8 ст. 17**](consultantplus://offline/ref=C90A3FBADE5B58B3C30E0BF580800B716F0BC443D89E2C15B23479F1E9842C550FE9310FEEB755BEvBu8R)**.** При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

**Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».**

**- Ст. 4 ч. 4.1**. 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](consultantplus://offline/ref=F6453C8B76C41A251B0D6FD38E73111BB4C4F78036BC3632628AA91548B35E61F6BA4176FD230EA207G9S) 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](consultantplus://offline/ref=F6453C8B76C41A251B0D6FD38E73111BB4C4F78036BC3632628AA91548B35E61F6BA4176FD230FAD07G0S) настоящей статьи;

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

11) [единый знак](consultantplus://offline/ref=F6453C8B76C41A251B0D6FD38E73111BB4CFF48231B03632628AA91548B35E61F6BA4176FD230EAA07GBS) обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;

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

**П. 2.4.**Загрузку продуктов следует предусматривать с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей при наличии специальных загрузочных помещений.

**П. 2.7.** В хозяйственной зоне устраиваются навесы для хранения тары и площадки для сбора мусора и пищевых отходов. Для сбора мусора и пищевых отходов предусматривают раздельные контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются на расстоянии не менее 25 м от организации торговли. Допускается сокращать указанное расстояние, исходя из местных условий размещения организаций торговли. Контейнеры и мусоросборники очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема, но не реже 1 раза в сутки. В теплое время года они подвергаются дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном [порядке](consultantplus://offline/ref=85CF1F80E0FBEF86EE76EA4352B969FE6C21752CDDA5D23406814DF715EDF3F1FD502916A0DD28l8hDR). Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов не проводится. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными.

**П. 7.6.** При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

**П. 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;

- в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

**П. 10.8.** Текущий ремонт организаций торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости.

**П. 12.1.** В организациях торговли не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для применения на территории Российской Федерации в установленном [порядке](consultantplus://offline/ref=598B0494E8F2115150988AFD459B54D7F2198C2698183D68DBC9ED7CA3CDFE089F4DFF4F692DFDXFl5R).

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

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

**П.п. 2.6, 16.9.** Не соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при сборе, накоплении и обращении с отходами производства, отсутствовали условия для временного хранения пищевых отходов.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном [порядке](consultantplus://offline/ref=F66D265F9A5566F49B6D57BF94AFF9669449B9EA945A3D9AF25D5D00F99FD33CE6A7BDCF8A4240zFnDR).

Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

Для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.

**П. 5.2.** Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Для временного хранения готовых блюд до их реализации в организации общественного питания должны быть предусмотрены помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами.

**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.

**П. 7.4.** Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

**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](consultantplus://offline/ref=436607FAA71E6A6DBD86AA756B0934A65A230ABCAFBE581FC697BD7F99833354C131CEAC844BEBYEpAR). 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.).

**П. 12.1.** В организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению [дезинфекционных](consultantplus://offline/ref=2BEEDA8C29051B8857151A104615B748BB9842D41504B3D488D6AAC09B4CC076286025A4853DBFO9r1R), [дератизационных](consultantplus://offline/ref=2BEEDA8C29051B8857151A104615B748BE9C46DD160DEEDE808FA6C29C439F612F2929A5853DBE94O4r3R) и [дезинсекционных](consultantplus://offline/ref=2BEEDA8C29051B8857151A104615B748BD9C4BDC140AEEDE808FA6C29C439F612F2929A5853DBE94O4r3R) работ.

**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 1 квартал 2018 года проведены плановые и внеплановые проверки образовательных организаций, в том числе проверки по исполнению предписаний об устранении ранее выявленных нарушений и по поступившим обращениям граждан.

В ходе проведённых обследований выявлены нарушения требований санитарного законодательства, применены меры административного воздействия.

**Информация о нормативных документах, нарушениях, требований которых наиболее часто выявлялось в ходе проверок:**

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. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:
4. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы»

В ходе проверок дошкольных учреждений, образовательных организаций выявлялись следующие основные нарушения:

**СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:**

**п.6.13.** расстановка кроватей не обеспечивает свободный проход между кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами;

**п.17.14.** не обеспечены 2 сменами наматрасников; не промаркировано постельное белье, полотенца;

**п.п.17.5, 17.6, 17.7.** отсутствуют инструкции по проведению обработки помещений, сантехоборудования дезинфицирующими средствами.

**СанПиН 2.4.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»:**

**п.п. 5.1, 5.3.** не во всех учебных классах учебная мебель подобрана в соответствии с ростом обучающихся; учебная мебель в ряде классов одного размера, не подобрана в соответствии с ростом учащихся;

**п.5.6.** не соблюдаются требования к расстановке учебной мебели – расстояние от первой парты до учебной доски в ряде учебных классов менее 240 см;

**п.п. 7.2.1, 7.2.5.** в 2-х кабинетах искусственное освещение неравномерное и недостаточное – 1 ряд светильников;

**п.12.1.** переполнен мусоросборник (более чем на 2/3 его объема), крышка не закрыта, нерегулярный вывоз отходов;

**п.п. 12.12, 4.26**. не упорядочено хранение уборочного инвентаря (уборочный инвентарь для уборки туалетов хранится в туалетных кабинах, без шкафов), не в специально отведенном для хранения месте, оборудованном шкафом;

**п.п. 12.3, 12.6, 12.8.** отсутствуют инструкции по проведению обработки дезинфицирующими средствами помещений, сантехоборудования.

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

**п. 2.5.** не соблюдается поточность технологического процесса - в горячем цехе на столе «салаты» осуществляется обработка (переработка) сырых овощей;

**п. 4.1.** стеллажи для хранения продуктов не соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, выполнены из материалов, не допущенных для контакта с пищевыми продуктами (покрытие не устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств) - выполнены из ДСП и деревянных досок без покраски;

**п. 4.10.** для технологической обработки не используются раздельные разделочные столы для сырых и готовых продуктов - в горячем цехе на столе «салаты» осуществляется обработка (переработка) сырых овощей; для раздельного хранения сырых и готовых продуктов не используется раздельное холодильное оборудование – в низкотемпературном ларе хранятся замороженные овощи и сырое мясо, в одном холодильном шкафу хранятся овощи и фрукты;

**п.5.20.** отсутствует маркировка на емкости для пищевых отходов;

**п.п. 14.10, 4.14**. не все холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами, не проводится контроль температурных режимов хранения (отсутствуют термометры в низкотемпературном прилавке для сырых продуктов, в морозильной камере холодильного шкафа);

**п.14.11.** отбор суточная пробы осуществляется не в полном объеме.

**СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев»):**

**п.4.18.** в составе помещений изолятора не предусмотрено помещение для раздачи пищи;

**п.10.13.** не производится очистка мусоросборников при их заполнении на 2/3 объема;

**п.10.15.** проведение ремонтных и отделочных работ в период оздоровления детей.

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

**п. 1.5.** допущено использование производственного помещения пищеблока не для осуществления приготовления блюд, их хранения и реализации, а в иных целях (используется в качестве административного помещения;

**п. 2.5.** объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока санатория не исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;

**п. 3.6.** технологическое оборудование (электрические плиты), установленное в помещении горячего цеха, являющиеся источником повышенного выделения тепла, не оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции;

**п. 4.10.** не используется специально промаркированный инвентарь разделочный для технологической обработки сырых продуктов (шинковка капусты в цехе первичной обработке овощей осуществлялась ножом без маркировки);

**п. 4.11.** не используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах для порционирования блюд в групповых;

**п. 5.2.** допущено хранение пищевых продуктов на полу;

**п. 13.5.** сотрудниками пищеблока допускается прием пищи на рабочем месте (в горячем цехе установлен обеденный стол и 2 стула);

**п. 14.6.** оценка качества приготовляемых блюд проводит бракеражная комиссия в составе менее 3-х человек;

**п. 14.11.** суточная проба от каждой партии приготовленных блюд отбирается не в полном объеме.

**Перечень основных статей КоАП РФ, за нарушение которых принимались меры административного воздействия:**

**ст. 6.7.** «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения» (нарушения требований к внутренней отделке помещений, уровню искусственной освещенности и отсутствие софитов; несоблюдение гигиенических требований к режиму образовательной деятельности, несоответствующие гигиеническим нормативам результаты лабораторных исследований смывов).

**«Как делать нужно (можно)»**

Проанализировав результаты контрольно-надзорной деятельности Управление рекомендует Руководителям дошкольных учреждений, образовательных организаций, детских санаториев для недопущения впредь нарушений законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения необходимо соблюдать обязательные требования:

**СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:**

**П.6.13.** В существующих дошкольных образовательных организациях при отсутствии спален по проекту или недостаточной площади имеющихся спальных помещений допускается организовывать дневной сон детей дошкольных групп в групповых на раскладных кроватях с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно - трехуровневых кроватях.

При использовании раскладных кроватей в каждой групповой должно быть предусмотрено место для их хранения, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.

Кровати должны соответствовать росту детей. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

Количество кроватей должно соответствовать количеству детей, находящихся в группе.

**П.п. 17.5, 17.6, 17.7.** Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

**П.17.14.** Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю; все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края; на каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников; чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

**СанПиН 2.4.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»:**

**п. п. 5.1, 5.3.** Количество рабочих мест для обучающихся не должно превышать вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом, по которому построено (реконструировано) здание. Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом (за партой или столом, игровыми модулями и другими) в соответствии с его ростом. Основным видом ученической мебели для обучающихся начального общего образования должна быть школьная парта, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты должен составлять 7 - 15°. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5 - 6 см - 2-го и 3-го номеров и на 7 - 8 см у парт 4-го номера;

**п. 5.6.** При оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах:

- между рядами двухместных столов - не менее 60;

- между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 50 - 70;

- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, - не менее 50;

- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске,

- не менее 70, от задней стены, являющейся наружной, - 100;

- от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100;

- от первой парты до учебной доски - не менее 240;

- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860;

- высота нижнего края учебной доски над полом - 70 - 90;

- расстояние от классной доски до первого ряда столов в кабинетах квадратной или поперечной конфигурации при четырехрядной расстановке мебели - не менее 300.

Угол видимости доски от края доски длиной 3,0 м до середины крайнего места обучающегося за передним столом должен быть не менее 35 градусов для обучающихся основного общего - среднего общего образования и не менее 45 градусов для обучающихся начального общего образования;

**п. п. 7.2.1, 7.2.5.** Во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими [требованиями](consultantplus://offline/ref=3536BF1CDE9722750837CB4AB38FFFA210E727B452B738FF0956A590B467FBAEE49C3C20FB2419N0u3Q) к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий. В учебных помещениях следует применять систему общего освещения. Светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м от внутренней. Светильники со светодиодами располагаются с учетом требований по ограничению показателя дискомфорта в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий;

**п.12.1.** Территория общеобразовательной организации должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода обучающихся на площадки. В жаркую, сухую погоду поверхности площадок и травяной покров рекомендуется поливать за 20 минут до начала прогулки и спортивных занятий. Зимой - площадки и пешеходные дорожки отчищать от снега и льда. Мусор собирают в мусоросборники, которые должны плотно закрываться крышками, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны дезинфекционными (дезинсекционными) средствами, разрешенными в установленном порядке. Не допускается сжигание мусора на территории общеобразовательной организации, в том числе в мусоросборниках;

**п.п. 12.3, 12.6, 12.8.** Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Если общеобразовательная организация работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.).

Уборку помещений интерната при общеобразовательной организации проводят не реже 1 раза в сутки.

Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации и интернате при общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.

Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие обучающихся.

Не реже одного раза в месяц во всех видах помещений общеобразовательной организации и интерната при общеобразовательной организации проводится генеральная уборка.

Генеральная уборка техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) проводится с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищают от пыли.

Ежедневную уборку туалетов, душевых, буфетов, помещений медицинского назначения проводят с использованием дезинфицирующих средств независимо от эпидемиологической ситуации. Санитарно- техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сидения на унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке;

**п. п. 4.26, 12.12.** Во вновь строящихся зданиях организаций, осуществляющих образовательную деятельность на каждом этаже предусматривается помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды. В ранее построенных зданиях общеобразовательных организаций выделяется отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудуется шкафом; По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте.

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

**п.2.5.** объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать [санитарно-эпидемиологическим требованиям](consultantplus://offline/ref=38F74D7956B896C7EA8026564D6B37E5E590B6A3EF513DC2D813D46C552626B378540FC97E43E6BEn1xEQ), предъявляемым к организациям общественного питания, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;

**п.4.1.** оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать [санитарно-эпидемиологическим требованиям](consultantplus://offline/ref=90AD0275ACCD59B80249E7603E0C036C03B442B4A73138DCABA3109921B9AA416D0C801686B24EBDB9y7Q), предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с [приложением 1](consultantplus://offline/ref=90AD0275ACCD59B80249E7603E0C036C06BD40B0AB3865D6A3FA1C9B26B6F5566A458C1786B14FBByDQ) настоящих санитарных правил;

**п.4.10.** для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.;

**п.4.14.** складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается;

**п. 5.20. п**ищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока;

**п.14.11. с** целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб [приложения 11](consultantplus://offline/ref=7155E9EF5E20566CA902708969BEFF97F3EAFBFA71621A61F8ED7F62CB2E4342BD15CAEEF6BD1CQB05Q) настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

**СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев»:**

**п.4.18.** изолятор проектируют из расчета не менее 5% коек от вместимости детского санатория. Помещения изолятора должны предусматривать возможность изоляции больных с инфекционными заболеваниями - не менее чем для двух инфекций (желудочно-кишечные, воздушно-капельные). Площадь и оборудование помещений изолятора должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим [требованиям](consultantplus://offline/ref=DB28DC01A011CF4DA26C9611ED3FB4988FDAEA078D30E6C6F7FC13F490CD5BA53A70D28B24F06B1DF63FQ) к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность. В изоляторе необходимо предусматривать кабинет врача и медсестры, помещение раздачи пищи и мытья посуды (площадью не менее 5 м2), туалет для детей, оборудованный унитазом и умывальником в шлюзе (площадью не менее 4 м2), ванную (душевую) комнату и помещение для хранения дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря (площадью не менее 3 м2). Туалет для персонала (с умывальником в шлюзе) должен быть в отдельном помещении. Во вновь строящихся детских санаториях в состав помещений изолятора включают одноместные палаты типа "бокс" с туалетом и отдельным входом. Число мест в боксах должно составлять не менее 25% вместимости изолятора;

**п.10.13.** уборка территории детского санатория проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до выхода детей на участок и в течение дня по мере необходимости. В сухую, жаркую погоду поверхности площадок и травяной покров поливают за 20 минут до выхода детей на участок. Мусор собирают в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируют разрешенными для этих целей средствами. Сжигание мусора на территории детского санатория и в непосредственной близости от него не допускается;

**п.10.15.** в детском санатории не допускается проводить в период оздоровления детей ремонтные и отделочные работы.

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

**п.1.5.** в организациях общественного питания образовательных учреждений юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями может осуществляться приготовление блюд, их хранение и реализация. Использование их в иных целях не допускается;

**п.2.5.** объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать [санитарно-эпидемиологическим требованиям](consultantplus://offline/ref=27FCD5F2453042A34D361ED3DBB23F611775DDBF5DFBAE6DC45FFAB59411BD832925ECDF12351643ZC6CQ), предъявляемым к организациям общественного питания, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;

**п.3.6.** при строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции;

**п.4.10.** для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.;

**п. 4.11.** для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах;

**п. 5.2.** производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается;

**п. 13.5.** работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

**п. 14.6.** выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой ([форма 2 приложения 10](consultantplus://offline/ref=71F98963E83F1E49768FC858348E88583259416792C31ADD5AAE21304F226FA91C7045A333BD22bDB9R) настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;

**п. 14.11.** с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб [приложения 11](consultantplus://offline/ref=DA1E510AB90BC477775784022C89B3BC30712CA27CD0395B71D022131A84CF0C5E040BFDCE7837wCBAR) настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

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

**В ходе проверок промышленных предприятий выявлялись следующие основные нарушения.**

**СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности»:**

**- п. 2.5.1.** учреждением не оформлен радиационно-гигиенический паспорт, не сдана государственная статистическая форма 1-ДОЗ;

**- п. 3.4.2.** отсутствует санитарно-эпидемиологические заключения на условия выполнения работ при осуществлении деятельности в области использования источников ионизирующего излучения – эксплуатация и хранение источников ионизирующего излучения (генерирующих);

**- п. 3.4.10.** юридическое лицо не информировало органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор о прекращении работ с источниками излучения;

**- п. 3.4.11.** к работе с источниками излучения допущены лица отнесенные приказом руководителя к категории персонала группы А не прошедшие медицинский осмотр, не прошедшие обучение по правилам работы с источником излучения и по радиационной безопасности;

**- п.3.5.2.** рентгенодиагностический комплекс передан на баланс другому юридическому лицу не известив об этом орган, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

**- п. 3.5.4.** юридическое лицо, получив источник ионизирующего излучения, письменно не известило об этом органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

**СП 2.1.7.1386-03 «Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов и потребления»**:

**- п. 2.10**. не определены и не согласованы с учреждением, осуществляющим государственный санитарно-эпидемиологический контроль в соответствующей территории классы опасности для здоровья населения и среды обитания человека, образующихся в ходе деятельности юридического лица отходов производства и потребления (люминесцентные ртутьсодержащие трубки отработанные и брак, и др.).

**СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»**

**- п. 2.5.** производственные участки не оборудованы приточно-вытяжной вентиляционной системой;

**- п. 2.13.** не проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда; отсутствуют заключительные акты о прохождении периодических медицинских осмотров;

**- п. 3.7.** открытые приемники-накопители для временного хранения отходов производства и потребления не защищены от воздействия атмосферных осадков и ветров;

**- п. 3.12**. помещение для хранения химических веществ не оборудовано стеллажами, поддонами, не снабжено инвентарем, приспособлениями, СИЗ, необходимыми для безопасного обращения с химическими веществами. Полы и стены помещений, где осуществляются хранение химических веществ, не допускают влажную уборку. Покрытие стен и полов, не устойчиво к действию химических веществ, допускают их сорбцию и не поддается очистке, обезвреживанию и не являются кислото- и щелочестойкими.

**СП 2.2.1.1312-03 Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий»:**

**- п. 5.6**. бытовые помещения находятся в неудовлетворительном санитарном состоянии, своевременно не ремонтируются. Покрытие из влагостойких материалов на полах, стенах умывальных, душевых, уборных не имеет гладкой поверхности, отмечаются повреждения, сколы, частичное отсутствие, что затрудняет проведение текущей уборки горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств;

**СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»:**

**- п. 3.1**. осуществляется эксплуатация ПЭВМ в помещениях без естественного освещения, освещение только искусственное.

**СанПиН 5804-91 «Санитарные нормы и правила устройства и эксплуатации лазеров»:**

- **п.7.4** . отсутствие санитарного паспорта на лазерные изделия, относящиеся к III и IV классу опасности.

Перечень основных статей КоАП РФ, за нарушения которых применялись меры административного воздействия:

**ст. 6.3.** «Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения»;

**ст. 6.4.** «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта»;

**ст. 8.2.** «Несоблюдение экологических и санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления, веществами, разрушающими озоновый слой, или иными опасными веществами»;

**ст. 8.5** «Сокрытие или искажение экологической информации»;

**ст. 19.7** «Непредставление сведений (информации)».

**«Как делать нужно (можно)»**

**Руководителям промышленных предприятий**

С целью исполнения требования санитарного законодательства, работодателю необходимо своевременно актуализировать программу производственного контроля с учётом происходящих изменений нормативных документов, проводить лабораторные измерения на рабочих местах, обеспечивать условия необходимые для проведения медицинских осмотров работников. Кроме того, необходимо обращать пристальное внимание на реализацию требований к обеспечению условий труда женщин и профилактику канцерогенной опасности.

**СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности»:**

**- п. 2.5.1.** администрация радиационного объекта несет ответственность за радиационную безопасность и должна обеспечивать:

- контроль и учет индивидуальных доз облучения персонала;

- информирование персонала об уровнях излучения на рабочих местах и об индивидуальных дозах облучения;

- ежегодное в установленные сроки представление заполненного радиационно-гигиенического паспорта организации;

**- п. 3.4.2.** все виды обращения с источниками ионизирующего излучения, включая радиационный контроль, разрешаются только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий работы с источниками излучения санитарным правилам, которое выдают органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор по обращению юридического или физического лица;

**- п. 3.4.10.** при прекращении работ с источниками излучения юридические и физические лица информируют об этом органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

**- п. 3.4.11.** к работе с источниками излучения допускаются лица не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний, отнесенные приказом руководителя к категории персонала группы А, прошедшие обучение по правилам работы с источником излучения и по радиационной безопасности, прошедшие инструктаж по радиационной безопасности;

**- п.3.5.2.** передача от одного юридического или физического лица другому источников ионизирующего излучения и содержащих их изделий, производится с обязательным информированием органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор по месту нахождения как передающего, так и принимающего ИИИ юридического или физического лица;

- **п. 3.5.4.** юридическое или физическое лицо, получившее источники ионизирующего излучения, письменно извещает об этом органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

**СП 2.1.7.1386-03 «Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов и потребления»**:

**- п. 2.10.** установленный производителем (собственником) класс опасности отхода согласовывается с учреждением, осуществляющим государственный санитарно-эпидемиологический контроль в соответствующей территории.

**СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»:**

**- п. 2.13.** рабочие и служащие, занятые на работах с вредными и опасными условиями труда, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством Российской Федерации;

**- п. 2.5.** при разработке, внедрении и проведении технологических процессов, проектировании и применении оборудования и инструмента следует предусматривать средства коллективной защиты, предотвращающие возможное воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов с учетом их комбинированного воздействия;

**- п. 3.7.** при временном хранении отходов в нестационарных складах, на открытых площадках без тары (навалом, насыпью) или в негерметичной таре должны соблюдаться следующие условия:

- поверхность хранящихся насыпью отходов или открытых приемников-накопителей должна быть защищена от воздействия атмосферных осадков и ветров (укрытие брезентом, оборудование навесом и т.д.);

**- п. 3.12.** помещения для хранения химических веществ оборудуются стеллажами, поддонами, снабжаются инвентарем, приспособлениями, СИЗ, необходимыми для безопасного обращения с химическими веществами. Полы и стены в них должны допускать влажную уборку и быть кислото- и щелочестойкими.

**СП 2.2.1.1312-03 Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий»:**

**- п. 5.6.** полы, стены и оборудование гардеробных, умывальных, душевых, уборных, кабин для личной гигиены женщин, ручных и ножных ванн должны иметь покрытия из влагостойких материалов с гладкими поверхностями, легко моющимися горячей водой с применением моющих, дезинфицирующих средств.

**СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»:**

**- п. 3.1.** Эксплуатация ПЭВМ в помещениях без естественного освещения допускается только при наличии расчетов, обосновывающих соответствие нормам естественного освещения и безопасность их деятельности для здоровья работающих.

**СанПиН 5804-91 «Санитарные нормы и правила устройства и эксплуатации лазеров»:**

**- п.7.4.** для ввода лазерного изделия III и IV класса в эксплуатацию комиссии должна быть представлена следующая документация:

- паспорт на лазерное изделие;

- инструкция по эксплуатации и технике безопасности;

- утвержденный план размещения лазерных изделий;

- санитарный паспорт.

**О правоприменительной практике по контролю за объектами коммунально-бытового назначения. Проверки, выявленные типовые и массовые нарушения обязательных требований («как делать нельзя»), принятые меры. Рекомендации по устранению выявленных нарушений («как делать нужно»).**

В ходе проверок объектов коммунально-бытового назначения, устанавливались нарушения требований следующих нормативных документов:

1) [СанПиН 2.1.2.2645-10](consultantplus://offline/ref=4CFBDF799C959FB7391BD289617E286B72B4E32208B92FB824EDEC06CF49E44227329D17C5951497dFiBO). Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях;

2) СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»;

3) СП 2.1.2.3304-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта»;

4) [СП 2.1.2.3304-15](consultantplus://offline/ref=6A370154BBECCFA90D81D8554BB5E3BC8E7B33F77C3C8A67A5432A943124A312E2616EB1EF7F1DBAI304J) «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта»;

5) СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

6) СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;

7) СанПиН 2.1.8/2.2.4.1383-03 «Гигиенические требования к размещению и эксплуатации передающих радиотехнических объектов»;

Наиболее типичные нарушения **СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях":**

**- п. 3.7 1.** погрузка/разгрузка в организациях общественного питания и торговли под окнами жилых домов;

**- п. 4.8 1.** запахи в связи с неправильно оборудованной вентиляцией в нежилых помещениях, размещённых в жилых домах;

**- п. 6.1.** шум от вентиляции/кондиционеров, музыкального, холодильного и технологического оборудования в нежилых помещениях;

**- п. 9.2.** наличие грызунов, насекомых.

Наиболее типичные нарушения **СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»:**

**- п. 2.5.** сбор грязного белья осуществляется в неприспособленном помещении;

- **п. 3.9.** для уборки помещений не применяются дезинфицирующие средства, отсутствует график проведения генеральных уборок;

**- п. 3.9.1.** материалы внутренней отделки помещений не устойчивы к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами;

**- п. 3.12.1.** не проводятся медицинские осмотры сотрудников;

**- п. 3.12.2.** у посетителей бассейна не требуют наличие медицинских справок (об отсутствии грибковых заболеваний, обследования на энтеробиоз, обследования на гельминтоз);

**- п. 4.1.** качество воды бассейна не соответствуют требованиям по микробиологическим и санитарно-химическим показателям;

**- п. 5.1.** не организовано проведение производственного контроля;

**- п. 5.3.7.** не проводится проверка эффективности работы системы вентиляции.

Наиболее типичные нарушения **СП 2.1.2.3304-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта»:**

**- п. 1.4.** не обеспечена безбарьерная среда для лиц с ограниченными возможностями;

**- п. 3.3.** отсутствует медицинский кабинет;

**- п. 4.5.** материалы, используемые для отделки помещений, не устойчивы к обработке дезинфицирующими средствами;

**- п. 5.1.** не предусмотрено обеспечение лиц, занимающихся спортом, питьевой водой;

**- п. 5.2.** качество воды бассейна не отвечает требованиям по санитарно-химическим, бактериологическим и паразитологическим показателям;

**- п. 6.1.** освещенность, микроклимат, уровни шума, другие физические факторы, состояние воздушной среды не соответствуют нормативам;

- **п. 7.10.** оборот грязного и чистого белья не производится изолированно с соблюдением гигиенического принципа поточности;

**- п. 9.1.** на объектах не осуществляется производственный контроль.

**Перечень основных статей КоАП РФ, за нарушение которых принимались меры административного воздействия:**

**ст. 6.3.** «Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения»;

**ст. 6.4.**«Нарушение санитарно-эпидемиологических требований  к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта»;

**ст. 6.5.** «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде»;

**ст. 8.2.** «Несоблюдение экологических и санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами».

**«Как делать нужно (можно)»**

Руководителям объектов коммунально-бытового назначения необходимо соблюдать следующие требования:

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

**п. 3.7.** загрузка материалов, продукции для помещений общественного назначения со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять: с торцов жилых зданий, не имеющих окон; из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров; со стороны магистралей;

**п. 4.8.** вентиляция объектов, размещенных в жилых зданиях, должна быть автономной. Допускается присоединять к общей вытяжной системе жилого здания вытяжную вентиляцию общественных помещений, не имеющих вредных выбросов;

**п. 6.1.** предельно допустимые уровни звукового давления, эквивалентные и максимальные уровни звука в помещениях жилых зданий и на территории жилой застройки должны соответствовать [приложению 3](consultantplus://offline/ref=D0680B158C8A0E256413DC8BDB5D638C0E5CE3D6DC54EC8F47CC97FC6703B9E6A67CC3CBC0f8P) к настоящим санитарным правилам;

**п. 9.2.** при эксплуатации жилых помещений требуется проводить мероприятия, направленные на предупреждение возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с санитарным состоянием жилого здания, по уничтожению насекомых и грызунов ([дезинсекция](consultantplus://offline/ref=87BED8CA7D64A58AC5F4688EA119843C0DD675F477BE4CE29AE9C1E7AA1BE490C4BEA04322543C87ACg9P) и [дератизация](consultantplus://offline/ref=87BED8CA7D64A58AC5F4688EA119843C0ED678F575B94CE29AE9C1E7AA1BE490C4BEA04322543C87ACg9P)).

**СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»:**

**п. 3.9.** ежедневная уборка должна проводиться в конце рабочего дня. Необходимость уборки в перерывах между сменами устанавливается в соответствии с требованиями [п. 3.7](consultantplus://offline/ref=35F04112507B9D3D8FAC39D52FA9FA6B7EED89481D85E487FEAE91E18E07DB9DACC2C4942D8578m5sDP) настоящих санитарных правил. Ежедневной дезинфекции подлежат помещения туалета, душевых, раздевальни, обходные дорожки, скамейки, дверные ручки и поручни. График уборки и дезинфекции утверждается администрацией бассейна. Генеральная уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц;

**п. 3.12.1.** персонал бассейна (медработники, тренеры, инструкторы по плаванию) должен проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в [порядке](consultantplus://offline/ref=452CBE528B0AE738A52AB767C2B653106F9E4AE6F601728A5A0E636BDF480B95C285027942676149r5y9P), определяемом Министерством здравоохранения Российской Федерации. Результаты медицинского освидетельствования фиксируются в медицинских [книжках](consultantplus://offline/ref=452CBE528B0AE738A52AB767C2B653106C9E41EDF508728A5A0E636BDF480B95C285027942676749r5y8P).

Администрация бассейна обеспечивает персонал бассейна спецодеждой. Гигиеническое обучение персонала проводится учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы;

**п. 3.12.2.** справка лечебно-профилактического учреждения, разрешающая посещение бассейна, необходима при возникновении неблагоприятной санитарно-эпидемической ситуации в данном населенном месте (городе, районе) по заболеваниям, указанным в [приложении N 1.](consultantplus://offline/ref=42416FF736F48A6B8711D274B26C0EA4261564537744DFD485E8037A9506DCEEC3938403A7C5B2w3x5P) В этих случаях в целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний центрами госсанэпиднадзора дается предписание администрации плавательных бассейнов о прекращении допуска посетителей, не прошедших медицинский осмотр с проведением соответствующих анализов.

Вне зависимости от санитарно-эпидемической ситуации детям дошкольного и младшего школьного возраста в обязательном порядке требуется справка о результатах паразитологического обследования на энтеробиоз:

- перед приемом в плавательную группу (секцию) бассейна, в дальнейшем не менее 1 раза в три месяца;

- при разовых посещениях - перед каждым посещением, если разрыв между ними более двух месяцев.

Контроль за наличием медицинской справки у посетителей обеспечивает администрация бассейна;

**п. 4.1.** качество пресной воды, поступающей в ванну плавательного бассейна, должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения вне зависимости от принятой системы водообеспечения и характера водообмена.

При дефиците воды питьевого качества и наличии воды, имеющей отклонения от требований [СанПиН 2.1.4.1074-01](consultantplus://offline/ref=96361687B3CF6EED1ED93AD018562E33881BA3D31C46FC9CB47B55B6C32BE98583E0D0A281355111JEz1P) "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г., регистрационный N 3011) только по показателям минерального состава, установленным по влиянию на органолептические свойства воды, допускается ее использование по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, если превышение ПДК не более чем в 2 раза;

**п. 5.1.** организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований настоящих санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, эксплуатирующими плавательные бассейны, в соответствии с [СП 1.1.1058-01](consultantplus://offline/ref=395564CF9337AF281B4BD7BD67F1916610127C7EAECB6C50D8D8EB7A5B3FE7168E69362B484995ZCzBP) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 30 октября 2001 г., регистрационный N 3000);

**п. 5.3.7.** эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции подлежит систематическому контролю специализированной организацией (не реже 1 раза в год).

**СП 2.1.2.3304-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта":**

**п. 1.4.** для лиц, занимающихся спортом, и зрителей с ограниченными возможностями здоровья во вновь открываемых, строящихся и реконструируемых объектах спорта (на территории и в зданиях) предусматриваются мероприятия для создания безбарьерной среды, обеспечивающие их свободное передвижение;

**п. 4.5.** используемые строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека. Материалы для внутренней отделки должны быть устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами;

**п.п. 5.1, 5.2.** здания объектов спорта должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения и канализацией. Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения объектов спорта, в том числе помещения столовой, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, туалетные. Вода хозяйственно-питьевого назначения должна отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения;

**п. 6.1.** здания объектов спорта должны оборудоваться системами отопления и вентиляции; системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды помещений; температура воздуха в зависимости от климатических условий в спортивном зале и комнатах для проведения физкультурных занятий - 17 - 20 °C; в раздевальных комнатах спортивного зала и медицинских пунктах - 20 - 22 °C; душевых - 25 °C; в остальных помещениях 18 - 24 °C;

**п. 7.10.**при наличии в составе объектов спорта прачечных необходимо обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных; сбор грязного белья должен осуществляться в специальные маркированные мешки в специально выделенном помещении, оборудованном раковиной для мытья рук; помещение и инвентарь ежедневно моются и дезинфицируются; сбор грязного белья и хранение чистого белья в одном помещении не допускается;

**п. 9.1**. организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований настоящих санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, эксплуатирующими объекты спорта в соответствии с [СП 1.1.1058-01](consultantplus://offline/ref=B98504977E3245E9B5FF10708F79BFEBAA31DCFA0F0865960594814229025200E584E77AA947B8DBG5Q) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

**О правоприменительной практике по направлениям деятельности: «защита прав потребителей». Проверки, выявленные типовые и массовые нарушения обязательных требований («как делать нельзя»), принятые меры. Рекомендации по устранению выявленных нарушений («как делать нужно»).**

В ходе проверок устанавливались нарушения требований следующих нормативных правовых актов в области защиты прав потребителей.

**1.** Нарушение **Закона Российской Федерации от 07.02.18992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»:**

**ст. 9**. недоведение до сведения потребителя фирменного наименования организации, места ее нахождения (адрес) и [режима работы](consultantplus://offline/ref=035FB3B24BF82F1AFB335C594EB87F0E9AACF7F70C2BF68433FF21AE97B5B96FEF8608E56C8867BBf364H) (на вывеске);

**ст. 10.** несвоевременное предоставление потребителю необходимой и достоверной информации о товарах (работах, услугах), обеспечивающей возможность их правильного выбора.

**2. Нарушение «Правил продажи отдельных видов товаров», утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 N 55:**

**п. 10.** недоведение до сведения покупателя фирменного наименования организации, места нахождения (адреса) и режима работы;

**п. 11.** несвоевременное предоставление в наглядной и доступной форме необходимой и достоверной информации о товарах и их изготовителях, обеспечивающую возможность правильного выбора товаров;

**п. 12.** отсутствие товарно-сопроводительной документации на товары;

**п. 33.** не проводится предпродажная подготовка товаров.

1. **Нарушение «Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации», утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 09.10.2015 N 1085:**

**п. 8.** недоведение исполнителем до сведения потребителя (заказчика) настоящих Правил в доступной форме;

**п. 9.** недоведение до сведения потребителя посредством размещения на вывеске, расположенной около входа в гостиницу, или в помещении гостиницы, предназначенном для оформления временного проживания потребителей информацию о наименовании и фирменное наименование (если имеется), адрес и режим работы - для юридического лица;

**п. 10.** недоведение до сведения потребителя посредством размещения в помещении гостиницы, предназначенном для оформления временного проживания потребителей, а также иными способами, в том числе на сайте гостиницы в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", информации об оказываемых им услуга, установленную данным пунктом;

**п. 20.** договор, заключаемый между потребителем и исполнителем путем составления документа, подписанного двумя сторонами, не содержит необходимой информации.

**«Как делать нужно (можно)»**

Руководителям организаций, осуществляющих продажу товаров, оказание услуг, выполнение работ потребителям, необходимо соблюдать следующие требования, установленные нормативно-правовыми актами:

**Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»:**

**ст. 9.** изготовитель (исполнитель, продавец) обязан довести до сведения потребителя фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес) и [режим ее работы](consultantplus://offline/ref=98C7F78B1DECF098C8B350F490584F0E7E948B820E56CAE76A82524DC0BF780FCDED50D992F1B52Fg346K). Продавец (исполнитель) размещает указанную информацию на вывеске;

**ст. 10.** изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора. По отдельным видам товаров (работ, услуг) перечень и способы доведения информации до потребителя устанавливаются Правительством Российской Федерации;

**ст. 16.** условия договора, ущемляющие права потребителя по сравнению с правилами, установленными законами или иными правовыми актами Российской Федерации в области защиты прав потребителей, признаются недействительными.

**«Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 N 55:**

**п. 10.** продавец обязан довести до сведения покупателя фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес) и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске организации;

**п. 11.** продавец обязан своевременно в наглядной и доступной форме довести до сведения покупателя необходимую и достоверную информацию о товарах и их изготовителях, обеспечивающую возможность правильного выбора товаров.

Информация в обязательном порядке должна содержать:

наименование товара;

место нахождения (адрес), фирменное наименование (наименование) изготовителя (продавца), место нахождения (адрес) организации (организаций), уполномоченной изготовителем (продавцом) на принятие претензий от покупателей и производящей ремонт и техническое обслуживание товара, для импортного товара - наименование страны происхождения товара;

сведения об обязательном подтверждении соответствия товаров в порядке, определенном законодательством Российской Федерации о техническом регулировании;

сведения об основных потребительских свойствах товара;

сведения об энергетической эффективности товаров, в отношении которых требование о наличии такой информации определено в соответствии с законодательством Российской Федерации об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности;

правила и условия эффективного и безопасного использования товара;

гарантийный срок, если он установлен для конкретного товара;

срок службы (срок годности), если он установлен для конкретного товара, а также сведения о необходимых действиях покупателя по истечении указанного срока и возможных последствиях при невыполнении таких действий, если товары по истечении указанного срока представляют опасность для жизни, здоровья и имущества покупателя или становятся непригодными для использования по назначению;

цену в рублях и условия приобретения товаров, в том числе при предоставлении кредита - размер кредита, полную сумму, подлежащую выплате потребителем, и график погашения этой суммы.

Если приобретаемый покупателем товар был в употреблении или в нем устранялся недостаток (недостатки), покупателю должна быть предоставлена информация об этом.

Об имеющихся в товаре недостатках продавец должен предупредить покупателя не только в устной, но и в письменной форме (на ярлыке товара, товарном чеке или иным способом);

**п. 12.** продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места нахождения (адреса) и телефона;

**п. 33.** товары до их подачи в торговый зал или иное место продажи должны быть освобождены от тары, оберточных и увязочных материалов, металлических клипс. Загрязненные поверхности или части товара должны быть удалены. Продавец обязан также произвести проверку качества товаров (по внешним признакам), наличия на них необходимой документации и информации, осуществить отбраковку и сортировку товаров.

**«Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 09.10.2015 N 1085:**

**п. 8.** настоящие Правила в доступной форме доводятся исполнителем до сведения потребителя (заказчика);

**п. 9.** исполнитель обязан довести до сведения потребителя посредством размещения на вывеске, расположенной около входа в гостиницу, или в помещении гостиницы, предназначенном для оформления временного проживания потребителей, следующую информацию:

а) наименование и фирменное наименование (если имеется), адрес и режим работы - для юридического лица;

б) фамилия, имя, отчество (если имеется), адрес места осуществления деятельности индивидуального предпринимателя, режим работы, а также государственная регистрация и наименование зарегистрировавшего его органа - для индивидуального предпринимателя;

**п. 10.** исполнитель обязан довести до сведения потребителя посредством размещения в помещении гостиницы, предназначенном для оформления временного проживания потребителей, а также иными способами, в том числе на сайте гостиницы в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", информацию об оказываемых им услугах, которая должна содержать:

а) сведения об исполнителе, номер его контактного телефона, а также данные документа, подтверждающего факт внесения сведений о юридическом лице в Единый государственный реестр юридических лиц либо факт внесения сведений об индивидуальном предпринимателе в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей, с указанием органа, осуществившего государственную регистрацию;

б) сведения о вышестоящей организации (при наличии);

в) сведения о присвоении гостинице категории, если такая категория присваивалась, с указанием присвоенной категории, наименования аккредитованной организации, проводившей классификацию, даты выдачи и номера свидетельства, срока его действия;

г) сведения о сертификации услуг, если такая сертификация проводилась в порядке, предусмотренном системой сертификации услуг гостиниц;

д) категории номеров гостиницы (в случае присвоения категории) и цену номеров (места в номере);

е) перечень услуг, входящих в цену номера (места в номере);

ж) сведения о форме и порядке оплаты гостиничных услуг;

з) перечень и цену иных платных услуг, оказываемых исполнителем за отдельную плату, условия их приобретения и оплаты;

и) сведения о форме, условиях и порядке бронирования, аннулирования бронирования;

к) предельный срок проживания в гостинице, если он установлен исполнителем;

л) перечень категорий лиц, имеющих право на получение льгот, а также перечень льгот, предоставляемых при оказании гостиничных услуг в соответствии с законами, иными нормативными правовыми актами;

м) сведения об иных платных услугах, оказываемых в гостинице третьими лицами;

н) сведения о времени заезда (выезда) из гостиницы;

о) сведения о правилах, указанных в [пункте 7](consultantplus://offline/ref=B667DFB0B5107A56A7BC9B96F82A73DA33555A7838630C96DE277A4CD79278C2ED7BF0F2ECBC8D8Eo9E9L) настоящих Правил;

**п. 20.** договор заключается между потребителем и исполнителем путем составления документа, подписанного двумя сторонами, который должен содержать:

а) наименование исполнителя (для индивидуальных предпринимателей - фамилию, имя, отчество (если имеется), сведения о государственной регистрации;

б) сведения о заказчике (потребителе);

в) сведения о предоставляемом номере (месте в номере);

г) цену номера (места в номере);

д) период проживания в гостинице;

е) иные необходимые сведения (по усмотрению исполнителя).

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

**Нарушения, выявленные в ходе проверок частных медицинских организаций в 1 квартале 2018 года.**

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

**п. 5.6. глава 1, п. 4.4. гл. 5.** в помещениях, требующих соблюдения особого режима и чистоты рук обслуживающего персонала, в том числе в хирургических стоматологических кабинетах, стерилизационных, на раковинах не установлены смесители с локтевым (бесконтактным, некистевым) управлением;

**п. 4.1.,4.2. гл.5.** в кабинетах приема стоматолога с односторонним естественным освещением, стоматологические кресла не установлены в один ряд вдоль светонесущей стены, стоматологические кресла в кабинете на 2 рабочих места не разделены непрозрачными перегородками высотой не ниже 1,5 м;

**п. 4.2., 8.8., 11.14. гл.1.** в кабинете приема врача установлена немедицинская мебель, стены и потолок имеют отделку материалами, не позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, не устранены текущие дефекты отделки стен и пола;

**п. 5.8. гл.1.** в кабинете медицинской косметологии, где проводится обработка инструментов (дезинфекция, предстерилизационная очистка и т.п.), не предусмотрена отдельная раковина для мытья рук или двугнездная мойка;

**п. 34 приложение 1.** отсутствует процедурная врача-косметолога для проведения парентеральных вмешательств, что является нарушением;

**п. 15.11.1. гл.1.**не обеспечено раздельное хранение домашней и рабочей одежды;

**п. 15.16. гл. 1.** не осуществляется централизованная стирка спецодежды персонала, что является нарушением;

**п. 15.1. гл. 1.** не организовано прохождение персоналом периодических медицинских осмотров с оформлением акта заключительной комиссии.

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

**п. 5.5., 5.6.** дезинфекция медицинских отходов класса Б осуществляется без полного погружения, либо обеззараживание инструментария не проводится;

**п. 3.4., 5.5.** нарушены требования к временному хранению, накоплению медицинских отходов: в процедурном кабинете используется одноразовый контейнер для сбора острого инструментария с накоплением медотходов свыше 3 –х суток, емкости для сбора не маркированы;

**п. 3.3.** в процедурном кабинете, в смотровом гинеколога, в стоматологических кабинетах отмечено смешение отходов класса А и Б в емкостях для обеззараживания медотходов класса Б (бумажная упаковка от шприцев, перчатки, спиртовые салфетки, упаковка от спиртовых салфеток, ватные валики).

**Перечень основных статей КоАП РФ, за нарушение которых принимались меры административного воздействия:**

**ст.6.3.** нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

**ст. 6.4.** нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта;

**ст. 8.2.**несоблюдение экологических и санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления, веществами, разрушающими озоновый слой, или иными опасными веществами.

**«Как делать нужно (можно)»**

**Руководителям частных медицинских организаций**

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

**п. 5.6. глава 1, п. 4.4. гл. 5.** в помещениях, требующих соблюдения особого режима и чистоты рук обслуживающего персонала, в том числе в хирургических стоматологических кабинетах, стерилизационных, на раковинах необходимо устанавливать смесители с локтевым (бесконтактным, некистевым) управлением;

**п. 4.1.,4.2. гл.5.** в кабинетах с односторонним естественным освещением стоматологические кресла необходимо устанавливать в один ряд вдоль светонесущей стены. Стоматологические кресла в кабинете на 2 рабочих места необходимо разделять непрозрачными перегородками высотой не ниже 1,5 м;

**п. 4.2., 8.8., 11.14. гл.1.** поверхность стен, полов и потолков помещений должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. При использовании панелей их конструкция также должна обеспечивать гладкую поверхность. 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. 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;

**п. 5.8. гл.1.** в кабинетах, где проводится обработка инструментов, следует предусматривать отдельную раковину для мытья рук или двухгнездную раковину (мойку);

**п. 34 приложение 1.** в каждом лечебно-диагностическом подразделении следует предусматривать кабинет заведующего, помещение старшей медицинской сестры, помещения персонала;

п. **15.11. гл. 1**. для персонала стационаров предусматривается устройство гардеробных с душем и туалетом;

**п. 15.16. гл. 1.** стирка одежды персонала должна осуществляться централизованно и раздельно от белья больных;

**п. 15.1. гл. 1.** персонал ООМД должен проходить предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры с оформлением акта заключительной комиссии. Периодические медицинские осмотры проводятся в организациях, имеющих лицензию на данные виды деятельности. Профилактическая иммунизация персонала проводится в соответствии с [национальным](consultantplus://offline/ref=35EB644C4AB3E0FDBC7C17172CE3885F668EC9A20B1C674C4CA021135A2238DB9FEB549AE66D1EEFBBwBL) и региональным календарем профилактических прививок.

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

**п. 5.5., 5.6.** химический метод обеззараживания отходов классов Б и В, включающий воздействие растворами дезинфицирующих средств, обладающих бактерицидным (включая туберкулоцидное), вирулицидным, фунгицидным (спороцидным - по мере необходимости) действием в соответствующих режимах, применяется с помощью специальных установок или способом погружения отходов в промаркированные емкости с дезинфицирующим раствором в местах их образования. Химическое обеззараживание отходов класса Б на месте их образования используется как обязательная временная мера при отсутствии участка обращения с медицинскими отходами в организациях, осуществляющих медицинскую и/или фармацевтическую деятельность, или при отсутствии централизованной системы обезвреживания медицинских отходов на данной административной территории;

**п. 3.4.** процессы перемещения отходов от мест образования к местам временного хранения и/или обеззараживания, выгрузки и загрузки многоразовых контейнеров должны быть механизированы (тележки, лифты, подъемники, автокары и так далее);

**п. 3.3.** Смешение отходов различных классов в общей емкости недопустимо.

[**Постановление**](consultantplus://offline/ref=E6D53A7675616AF08B9194E6A12ABC12EA393A9DCDA13BEF7C96D4FFB1wC1BK) **Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.12.2017 N 156** "Об отмене отдельных санитарных правил и гигиенических требований" признаны утратившими силу ряд санитарных норм и правил, а также гигиенических требований:

1. Санитарные [правила и нормы](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97946C711ADD4856093EDF544H85BK) по устройству и эксплуатации теплиц и тепличных комбинатов, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 26.06.1991 N 5791-91;

2. Предельно допустимые [уровни](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302AC9669C2732B9C97146C217A4898F68CAE1F7H453K) плотности потока энергии, создаваемой микроволновыми печами, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 16.02.1983 N 2666-83;

3. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97946C814A9D4856093EDF544H85BK) для авиационно-технических баз эксплуатационных предприятий гражданской авиации, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 01.09.1989 N 5059-89;

4. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97946C914ACD4856093EDF544H85BK) при работе со ртутью, ее соединениями и приборами с ртутным заполнением, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 04.04.1988 N 4607-88;

5. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C117ACD4856093EDF544H85BK) для животноводческих предприятий, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 31.12.1987 N 4542-87;

6. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C317AFD4856093EDF544H85BK) по устройству и эксплуатации водозаборов с системой искусственного пополнения подземных вод хозяйственно-питьевого назначения, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 26.03.1979 N 1974-79;

7. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C419ABD4856093EDF544H85BK) устройства и эксплуатации отделений (кабинетов) для отпуска внутренних непитьевых бальнеотерапевтических процедур, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 20.03.1975 N 1234-75;

8. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C519AFD4856093EDF544H85BK) устройства и содержания сливных станций, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 10.01.1975 N 1216-75;

9. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97946C711ACD4856093EDF544H85BK) и нормы по производству и применению товаров бытовой химии, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 12.08.1991 N 6026 Б-91;

10. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C017ADD4856093EDF544H85BK) проектирования, строительства и эксплуатации водохранилищ, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 01.07.1985 N 3907-85;

11. Санитарные [нормы](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C719AAD4856093EDF544H85BK) допустимой громкости звучания звуковоспроизводящих и звукоусилительных устройств в закрытых помещениях и на открытых площадках, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 07.07.1987 N 4396-87;

12. Санитарные [нормы и правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C311ABD4856093EDF544H85BK) защиты населения от воздействия электрического поля, создаваемого воздушными линиями электропередачи переменного тока промышленной частоты, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 23.02.1984 N 2971-84;

13. [Правила и нормы](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302AC361872732B9C97046C918A4898F68CAE1F7H453K) по промышленной санитарии для строительства и эксплуатации заводов шинной промышленности, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 01.03.1974 N 1148-74;

14. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C415AFD4856093EDF544H85BK) при работе с бериллием и его соединениями, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 16.11.1972 N 993-72);

15. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97946C715AAD4856093EDF544H85BK) для производств свинецсодержащих, селенсодержащих и марганецсодержащих сталей, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 31.07.1991 N 5806-91;

16. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C117AED4856093EDF544H85BK) по устройству тракторов и сельскохозяйственных машин, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 28.04.1987 N 4282-87;

17. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C116A6D4856093EDF544H85BK) на устройство и эксплуатацию оборудования для плазменной обработки материалов, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 13.12.1985 N 4053-85;

18. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C07940C810A4898F68CAE1F7H453K) по устройству, оборудованию и эксплуатации цехов производства литья по пенополистироловым моделям, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 10.05.1979 N 1981-79;

19. Гигиенические [требования](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302AC361872732B9C97843C218A4898F68CAE1F7H453K) к машинам и механизмам, применяемым при разработке рудных, нерудных и россыпных месторождений полезных ископаемых, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 19.02.1979 N 1964-79;

20. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C414AAD4856093EDF544H85BK) по устройству и оборудованию кабин машинистов кранов, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 08.12.1974 N 1204-74, с изменениями, внесенными Главным государственным санитарным врачом СССР 16.11.1976 N 1520-76;

21. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C514AED4856093EDF544H85BK) при транспортировке и работе с пеками, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 23.11.1973 N 1131-73;

22. Гигиенические [требования](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302AC361872732B9C97843C213A4898F68CAE1F7H453K) к горным машинам и механизмам для угольных шахт, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 20.08.1973 N 1115-73;

23. Единые санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302AC361872732B9C07A43C81BF9838731C6E3HF50K) для предприятий (производственных объединений), цехов и участков, предназначенных для использования труда инвалидов и пенсионеров по старости, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 01.03.1983 N 2672-83;

24. Санитарные [нормы](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C719A9D4856093EDF544H85BK) ультрафиолетового излучения в производственных помещениях, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 23.02.1988 N 4557-88;

25. Санитарные [нормы и правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97945C514AFD4856093EDF544H85BK) по ограничению вибрации и шума на рабочих местах тракторов, сельскохозяйственных мелиоративных, строительно-дорожных машин и грузового автотранспорта, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 18.05.1973 N 1102-73;

26. Гигиенические [требования](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302AC361872732B9C17F46C11BF9838731C6E3HF50K) при работе с ядовитыми змеями, их ядами в герпетологических лабораториях, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 01.04.1970 N 843-70;

27. Гигиенические требования к реконструкции химических производств, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 22.10.1991 N 6025-91;

28. Санитарные [правила](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302AC361872732B9C97A46C511A4898F68CAE1F7H453K) устройства, содержания и организации режима пионерских лагерей, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 30.09.1975 N 1355-75;

29. [Постановление](consultantplus://offline/ref=ACE2E46F4C90090F302ACA73852732B9C97946C512A7D4856093EDF544H85BK) Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 31.10.1996 N44 "Об утверждении СанПиН 2.2.3.570-96 "Гигиенические требования к предприятиям угольной промышленности и организации работ".