



Прокуратура
Российской Федерации

Прокуратура
Краснотуранского района

ул. Ленина, 31, с. Краснотуранск,
Краснотуранский район,
Красноярский край, 662660

02.02.2023 № 7-01-2023



Директору КГБУ СО «КЦСОН
«Краснотуранский»

Бычковой Н.Н.

Ленина ул., д. 37, с. Краснотуранск,
Краснотуранский район, 662660

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

об устранении нарушений закона

Прокуратурой района проведена проверка исполнения законодательства в сфере охраны здоровья граждан, в том числе по организации их питания в отделении социальной реабилитации несовершеннолетних и отделении временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов КГБУ СО «КЦСОН «Краснотуранский».

В соответствии п. 1 ст. 2 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ) санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством обязательного соблюдения гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности.

Согласно ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а

Решение № 146

02 02 2023

ВД № 004471

Прокуратура Краснотуранского района
№ 07-01-2023/Прлп12-23-200-2027

также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции, проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников.

В соответствии с п. 1 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

Согласно п. 1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

В силу п. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 утвержден СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Данное требование также прописано в п. 3 ч. 3 ст. 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 и является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии».

В соответствии с п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроремкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Пунктом п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрено, что складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 утвержден СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СанПиН 2.4.3648-20).

Согласно п. 2.5.3. СанПиН 2.4.3648-20 стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

В ходе проверки в отделении временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов КГБУ СО «КЦСОН «Краснотуранский» выявлены следующие нарушения.

1. Выявлены нарушения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» а именно: на момент проведения проверки в морозильной камере на складе пищевой продукции в замороженном виде находилась на хранение пищевая продукция с нарушением условий хранения:

- Мясной продукт категории Б, колбаса вареная охлажденная «Чайная», производитель: произвсдитель: ООО «ВКУС» Россия, Красноярский край, Березовский район, гтг, Березовское, 1 км. автодороги Красноярск-Железногорск, 5/47, здание 1 «Б», НТД ГОСТ 23670-2019, дата выработки, 11.01.2023 условия хранения: при температуре от 0 до +6°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 30 сут. в количестве 6.5 потребительских упаковок по 14 кг.

- Изделие колбасное вареное, продукт мясосодержащий категории «В» «Сардельки к завтраку» упаковано в газовую среду, изготовитель: ООО «ВКУС» Россия, Красноярский край, Березовский район, пгт, Березовское, 1 км. автодороги Красноярск-Железногорск, 5/47, здание 1 «Б», НТД – СТО 39080995-

001-2016, дата изготовления: 19.01.2023, срок годности при температуре от 0 до +6°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 30 суток. Срок годности после нарушения целостности упаковки при температуре от 0 до +6°C не более 3 суток в количестве 2х потребительских упаковок весом 3,476 кг.

- Мясной продукт категории Б, охлажденный «Сардельки свиные», в газовой среде. Изготовитель: ИП Бабарыкина Светлана Владимировна, РХ, г. Абакан, ул. Щетинкина, 59 кв. 104. НТД – ГОСТ 23670-2019. Срок годности при условии хранения от 0 до +6°C в модифицированной газовой среде не более 30 суток, дата изготовления 19.12.2022 в количестве одной потребительской упаковки, что является нарушением требований ч. 7. ст. 17 гл. 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Юридическим лицом на пищеблоке отделения временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов, для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) не разработаны, не внедрены и не поддерживаются процедуры основанные на принципах ХАССП, а именно:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Так как на момент проведения проверки программа, разработанная на принципах ХАССП, не представлена, отсутствует, что является нарушением требования ч. 3 ст. 10. Гл. 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

3. Не вся используемая кухонная посуда и разделочный инвентарь имеет специальную маркировку, в результате чего не исключается возможность одновременного его использования для сырой и готовой продукции, что не соответствует требованиям п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. На складе пищевой продукции отсутствуют приборы (находящиеся в рабочем состоянии) для измерения относительной влажности и температуры воздуха в помещениях пищеблока, что не соответствует требованиям п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В отделении социальной реабилитации несовершеннолетних по адресу: Красноярский край, с. Краснотуранск, ул. Юности, 34, обнаружено нарушение требований СП 2.4.3648-20, а именно: в туалетной комнате в групповой для мальчиков и в туалетной комнате групповой для девочек, потолок имеет признаки подтеков, что является нарушением требований п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Выявленные нарушения стали возможными в результате ненадлежащего исполнения должностными лицами КГБУ СО «КЦСОН «Краснотуранский» своих обязанностей, что в свою очередь, в соответствии с трудовым законодательством, является основанием для привлечения виновных лиц к дисциплинарной ответственности.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 24 Федерального закона от 17.01.1992 № 2202-1 «О прокуратуре Российской Федерации»,

ТРЕБУЮ:

1. Незамедлительно рассмотреть данное представление с участием представителя прокуратуры Краснотуранского района и принять исчерпывающие меры по устранению выявленных нарушений, причин и условий им способствующих.

2. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности виновных лиц.

3. О результатах рассмотрения представления, принятых мерах сообщить прокурору Краснотуранского района в письменной форме в месячный срок.

И.о. прокурора района
— заместитель прокурора района
младший советник юстиции

И.А. Поляков

*Наталия
Гаянук*