

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОВЕРКАМ РОСПОТРЕБНАДЗОРА



Автор: Ольга Огаркова

Санитарный врач с опытом работы в Роспотребнадзоре
и общественном питании 12 лет
Генеральный директор компании HACCP-AUDIT.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОВЕРКАМ РОСПОТРЕБНАДЗОРА

ПРОВЕРКИ

Плановые

- Проводятся согласно плану проверок
- Периодичность зависит от класса опасности предприятия

Внеплановые

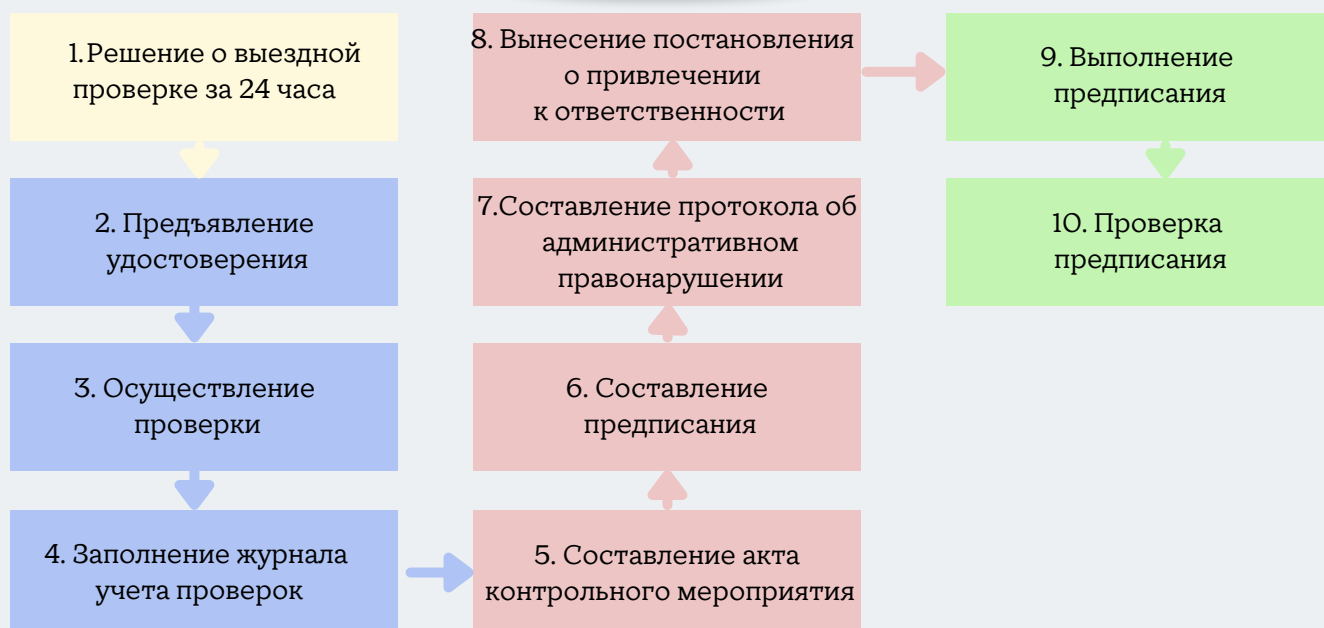
- Плана проверок НЕТ
- НЕТ четкой периодичности

Предупреждение – за 24 часа, но при внеплановых могут и не предупреждать

СРОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ

- Не более 10 рабочих дней
- Малые предприятия (до 100 работников) – не более 50 часов нахождения на объекте
- Микропредприятия (до 15 работников) – не более 15 часов нахождения на объекте

АЛГОРИТМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ



1. Помещения
2. Внутреннюю отделку
3. Поточность технологических процессов
4. Наличие и достаточность раковин, оборудования
5. Условия хранения продукции
6. Сроки годности пищевых продуктов
7. Условия для обработки сырья – мяса, птицы, рыбы, овощей, яиц
8. Маркировку досок, ножей, уборочного инвентаря, продукции, емкостей для моющих и дез.средств
9. Условия для соблюдения личной гигиены – раковины для рук, раздевалки, туалеты
10. Уборку и условия хранения уборочного инвентаря
11. Документы:
 - а) Журналы
 - б) Сопроводительную документацию на продукты (декларации о соответствии, сертификаты соответствия, ветеринарные справки и/или свидетельства и др.)
 - в) Личные медицинские книжки (ЛМК)
 - г) Программу производственного контроля (ППК)

д) Протоколы лабораторных исследований за последний календарный год

е) ТТК, ТК

ж) Документы, подтверждающие соблюдение принципов ХАССП (план ХАССП, политика в области безопасности пищевой продукции, организационная структура предприятия, блок-схемы технологических процессов, схема расположения производственных помещений с указанием оборудования и поточности технологических процессов, инструкции и процедуры по борьбе с вредителями, входному контролю, гигиене и здоровью персонала, дезинфекции поверхностей, управлению оборудованием, управлению аллергенами, управлению перекрестным загрязнением, внутренним аудитам, обучению персонала и др.).

з) Приказы о группе ХАССП, внутренние приказы по предприятию об ответственных за бракераж готовой продукции, ответственном за осмотр на гнойничковые заболевания и др.

и) Журналы (гигиенический, температурный, фритюрный, бракеражный, график и учет генеральных уборок, график профилактического обслуживания оборудования, график поверки измерительных приборов и др.)

к) Инструкции для персонала (по мытью рук, о снятии спецодежды перед туалетом, об обработке овощей, зелени, яиц и др.).

12. Договоры:

- а)** Аренды
- б)** Условия водоснабжения, канализации, вентиляции
- в)** Вывоз отходов
- г)** Утилизация отходов класса Г
- д)** Утилизация отработанного фритюрного масла
- е)** Производственный контроль
- ж)** Дератизация/дезинсекция
- з)** Стирка спецодежды
- и)** Очистка и дезинфекция вентиляции
- к)** Медицинский осмотр.

1. Подготовьте документы в копиях до начала проверки (журналы не нужно копировать)
2. Попросите предоставить удостоверение (если не показали)
3. Читайте все документы прежде, чем подписывать
4. Соблюдайте санитарные правила
5. Имейте в наличии необходимые договоры, ППК, личные медицинские книжки и т.д.
6. Оповестите персонал о проверке, проинструктируйте их как себя вести, что отвечать
7. Не препятствуйте
8. Не провоцируйте проверяющего
9. Не запугивайте никого
10. Не знаете – лучше промолчите.

1. Нарушений не выявлено

2. Нарушения выявлены и расценены по следующим статьям:

Статья КоАП РФ	Должностное лицо	ИП	Юридическое лицо
6.3	Предупреждение/ 500 – 1 000 рублей	Предупреждение/ 500 – 1 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток	Предупреждение/ 10 000 – 20 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток
6.35	30 000 – 40 000 рублей	50 000 – 60 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток	250 000 – 350 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток
6.4	1 000 – 2 000 рублей	1 000 – 2 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток	10 000 – 20 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток
6.5	2 000 – 3 000 рублей	2 000 – 3 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток	20 000 – 30 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток
6.6	5 000 – 10 000 рублей	5 000 – 10 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток	30 000 – 50 000 рублей/ приостановление деятельности до 90 суток
14.43 ч.1	10 000 – 20 000 рублей	20 000 – 30 000 рублей	100 000 – 300 000 рублей
14.43 ч.2	20 000 – 30 000 рублей	30 000 – 40 000 рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой	300 000 – 600 000 рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой
14.43 ч.3	30 000 – 40 000 рублей	40 000 – 50 000 рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо приостановление деятельности до 90 суток	700 000 – 1 000 000 рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо приостановление деятельности до 90 суток

*КоАП РФ - Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации

Статья 6.3 КоАП – отсутствие программы производственного контроля, непроведение периодических лабораторных исследований, отсутствие договоров на вывоз ТБО, дератизацию, дезинсекцию и подобные.

Статья 6.35 КоАП – отсутствие контейнерной площадки для сбора отходов, отсутствие договора на вывоз отходов, складирование отходов вне зоны хранения отходов.

Статья 6.4 КоАП – несоответствующая внутренняя отделка помещений, несоответствующее оборудование, отсутствие вентиляции.

Статья 6.5 КоАП – неудовлетворительные результаты исследований питьевой воды.

Статья 6.6 КоАП – отсутствие сопроводительных документов на продукцию, несоблюдение сроков годности, условий хранения, товарного соседства продукции, отсутствие маркировки на разделочном и уборочном инвентаре, заготовках, отсутствие раковин для мытья рук, поврежденная внутренняя отделка помещений (отбитая плитка, выбоины на полу, отслаивающаяся краска) и подобные.

Статья 14.43 ч.1 КоАП – отсутствие системы ХАССП, несоблюдение поточности технологических потоков (пересечение сырого с готовым, чистого с грязным, сотрудников и персонала), дверь туалета, открывающаяся прямо в цех, отсутствие графика профилактического обслуживания оборудования.

Статья 14.43 ч.1 КоАП – нарушения, указанные в ч.1 ст. 14.43 КоАП РФ, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан либо создавшие угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

Статья 14.43 ч.3 КоАП – Повторное совершение административного правонарушения, предусмотренного частью 2 ст. 14.43 КоАП РФ.

1. Выносит главный государственный санитарный врач Территориального отдела Роспотребнадзора
2. Комиссия назначается по графику Тер. отдела
3. В постановлении будет указано решение о размере штрафа/предупреждении
4. Возьмите с собой доказательства исправления нарушений (фото, видео, заполненные журналы, документы)
5. Не спорьте, но попытайтесь доказать свою правоту.

В случае штрафа:

1. Срок оплаты штрафа – 60 дней (ст. 32.2 КоАП РФ)
2. Если не оплатить, то назначат новый штраф в двойном размере (ст. 20.25 КоАП РФ)
3. В итоге будет штраф в тройном размере. Лучше оплачивать сразу.

Если не согласны с Постановлением:

1. Напишите жалобу (в суд) на постановление в течение 10 дней с момента вынесения постановления.
2. Приложите доказательства.
3. Присутствуйте на суде.

Суд должен вынести решение:

- об оставлении постановления без изменения, а жалобы без удовлетворения
- об изменении постановления
- об отмене постановления и о прекращении производства по делу
- об отмене постановления и о возвращении дела на новое рассмотрение
- об отмене постановления и о направлении дела на рассмотрение по подведомственности, если при рассмотрении жалобы установлено, что постановление было вынесено неправомочными судьей, органом, должностным лицом.

С 01.01.2023г.! вводится досудебный порядок обжалования решения контрольного (надзорного) органа.

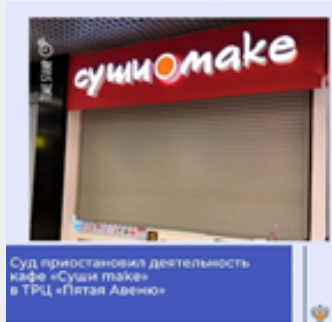
Т.е. подавать жалобу нужно будет **не в суд**, а в вышестоящий орган Роспотребнадзора (248-ФЗ).

Контролируемые лица, права и законные интересы которых, по их мнению, были нарушены, имеют право на досудебное обжалование:

- 1)** решений о проведении контрольных (надзорных) мероприятий;
- 2)** актов контрольных (надзорных) мероприятий, предписаний об устранении выявленных нарушений;
- 3)** действий (бездействия) должностных лиц контрольного (надзорного) органа в рамках контрольных (надзорных) мероприятий.

- 1.** Если заведение закрывают, то рассмотрение дела об административном правонарушении происходит в суде, минуя комиссию в РПН.
- 2.** Постановление о запрете деятельности выносит судья.
- 3.** О месте и времени рассмотрения дела вас уведомят определением о назначении времени и места рассмотрения дела об административном правонарушении (из суда).
- 4.** В постановлении будет указан срок, на который закрывают.
- 5.** Возьмите с собой доказательства исправления нарушений.
- 6.** Не спорьте, но попытайтесь доказать свою правоту.

Кафе «Суши make» в ТРЦ «Пятая авеню» г. Москва



Закрыли за нарушения:

- 1) Не соблюдается поточность технологических процессов, имеется перекрест потоков сырья и готовой продукции, предприятие работает с использованием сырья при отсутствии цехового деления и необходимых гигиенических условий;
- 2) Обработка грязных овощей осуществляется в моечных ваннах для мытья кухонной посуды;
- 3) Не организован централизованный сбор использованных средств индивидуальной защиты;
- 4) На барной стойке в прикассовой зоне установлен санитайзер для обработки рук посетителей с неизвестной жидкостью, с надписью «Антисептик», заводская маркировка с информацией о вирулицидных свойствах «Антисептика», а также инструкция по его применению и документы не представлены;
- 5) Не соблюдаются требования к приготовлению рабочих растворов дезинфицирующего средства; отсутствует инструкция по его применению и разведению;
- 6) Не представлены результаты тестирования сотрудников кафе на коронавирусную инфекцию.

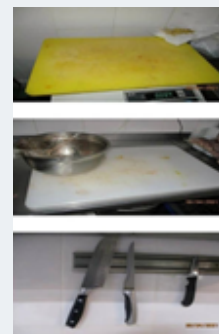
Кафе «Сайгон» на Большой Грузинской улице:



Закрыли за нарушения:

- 1)** При отсутствии на предприятии цехового деления для приготовления готовых блюд используется продовольственное сырье;
- 2)** в производственных помещениях не обеспечивается поточность технологических процессов;
- 3)** изготовление продукции производится при отсутствии технологических карт;
- 4)** производственные помещения захламлены посторонними предметами, что затрудняет проведение ежедневной влажной уборки;
- 5)** не организован производственный контроль, основанный на принципах НАССР, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания;
- 6)** на хранящееся в холодильном оборудовании сырье (замороженное мясо, куры) не представлены товарно-сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность;
- 7)** в момент проверки в холодильниках хранились мясные и куриные полуфабрикаты без маркировки;
- 8)** производственное помещение не оборудовано приточной механической системой вентиляции;
- 9)** над оборудованием, являющимся источником выделения влаги и тепла, не оборудованы локальные вытяжные системы.

Кафе «Дом шашлыка», ул. Юных Ленинцев, г. Москва

**Закрыли за нарушения:**

- 1)** Зона мойки не оборудована локальной вытяжной системой вентиляции, в производственном помещении нарушена целостность вентиляционного короба над параконвектоматом;
- 2)** Размещенное в производственной зоне оборудование (тандыр), являющееся источником выделения тепла, не оборудовано локальной вытяжной системой.
- 3)** Не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: не проводятся лабораторные исследования по оценке эффективности работы вентиляции.
- 4)** В кафе нарушен принцип раздельной уборки производственных и санитарно-бытовых помещений, дезинфицирующие и моющие средства хранятся совместно с пищевой продукцией, что создает угрозу попадания дезинфицирующих средства в пищевую продукцию.

- 1. Отсутствие оснований** проведения контрольных (надзорных) мероприятий (предписание, уведомление, распоряжение Главного санитарного врача, правительства, Прокуратуры);
- 2. Отсутствие согласования с органами прокуратуры** проведения контрольного (надзорного) мероприятия в случае, если такое согласование является обязательным (о таком согласовании должно быть указано в уведомлении о проверке);
- 3. Нарушение требования об уведомлении** о проведении контрольного (надзорного) мероприятия в случае, если такое уведомление является обязательным (например, уведомили менее чем за 24 часа);
- 4. Нарушение периодичности проведения планового контрольного (надзорного) мероприятия** (например, плановая проверка пришла ранее, чем через 3 года, а предприятие относится к категории предприятий, которые должны проверять не чаще 1 раза в 3 года);
- 5. Проведение планового контрольного (надзорного) мероприятия, не включенного в соответствующий план проведения контрольных (надзорных) мероприятий** (обязательно нужно проверить План проверок на этот год и если вашего предприятия в нем нет, то плановая проверка не законна);
- 6. Принятие решения по результатам контрольного (надзорного) мероприятия на основании** оценки соблюдения положений нормативных правовых актов и иных **документов, не являющихся обязательными требованиями** (например, в акте проверки указали замечание, требование о котором указано в Методических рекомендациях - это незаконно, т.к. МР не являются обязательным к исполнению);

7. Привлечение к проведению контрольного (надзорного) мероприятия **лиц, участие которых не предусмотрено** настоящим Федеральным законом (например, на проверке присутствуют сотрудники Роспотребнадзора или ФБУЗ, которые не указаны в уведомлении. Можно отменить результаты проверки);

8. Нарушение сроков проведения контрольного (надзорного) мероприятия (например, проверка должна длиться 20 рабочих дней, а по факту акт проверки подписали только на 21-ый день и позже);

9. Совершение в ходе контрольного (надзорного) мероприятия контрольных (надзорных) **действий, не предусмотренных настоящим Федеральным законом** для такого вида контрольного (надзорного) мероприятия (например, в уведомлении не указано про отбор проб продукции, а отбор произвели);

10. Непредоставление контролируемому лицу для ознакомления **документа с результатами контрольного (надзорного) мероприятия** в случае, если обязанность его предоставления установлена настоящим Федеральным законом (например, не ознакомили с актом проверки, а материалы дела сразу отправили в суд на закрытие);

11. Проведение контрольного (надзорного) мероприятия, не включенного в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий, за исключением проведения наблюдения за соблюдением обязательных требований и выездного обследования (например, предприятие не включено в единый реестр, а его проверили)

Подписывайтесь на мои соцсети

Телеграм-канал [ПОДПИСАТЬСЯ](#)

Инстаграм [ПОДПИСАТЬСЯ](#)

Вконтакте [ПОДПИСАТЬСЯ](#)

@olga_haccp_audit

В них про то, как:

- **научить сотрудников** соблюдать СанПиН и ХАССП,
- **пройти проверку** Роспотребнадзора
- **научиться на чужих ошибках** и реальных кейсах

